02 Juni | Juli | August 2018 5,00 €

finetobacco

Die Welt perfekt genießen

HAVANNA
HABANA – STADT DER ZIGARREN

GIN & TONIC
DIE KOMBI MACHT'S

NICARAGUA TASTING
ZIGARREN AUS MITTEL-AMERIKA – DIE FAN-GEMEINDE WÄCHST

FINE LIFE
ÜBERIRDISCHE GENUSSWELTEN

PFEIFEN TABAK
DIE PERFEKTEN SOMMER-SMOKES

Udo & More
Keine Panik – ich mach mein Ding!

4 196961 505008 02

Davidoff 50 1968 - 2018

WÄHLEN SIE NICHT ZWISCHEN

SANFT & KRÄFTIG

GENIESSEN SIE BEIDES

DIE 702 SERIES VON DAVIDOFF

DIE ZIGARRENLINIE ERREICHT DAS BISHER UNERREICHTE - SANFTE INTENSITÄT ▪ DAS VON DAVIDOFF EIGENS ENTWICKELTE 702-DECKBLATT MACHT ES MÖGLICH ▪ DURCH DIE KREUZUNG DREIER KUBANISCHER* TABAKSAMEN, ENTSTAND EIN DECKBLATT, DAS DIE CHARAKTERISTISCH CREMIGEN DAVIDOFF EINLAGETABAKE MIT EINZIGARTIGER WÜRZIGKEIT UMHÜLLT ▪ EINE AUSSERGEWÖHNLICHE KREATION ERSCHAFFEN VON DEN DAVIDOFF MASTER BLENDERN ▪

Davidoff CIGARS

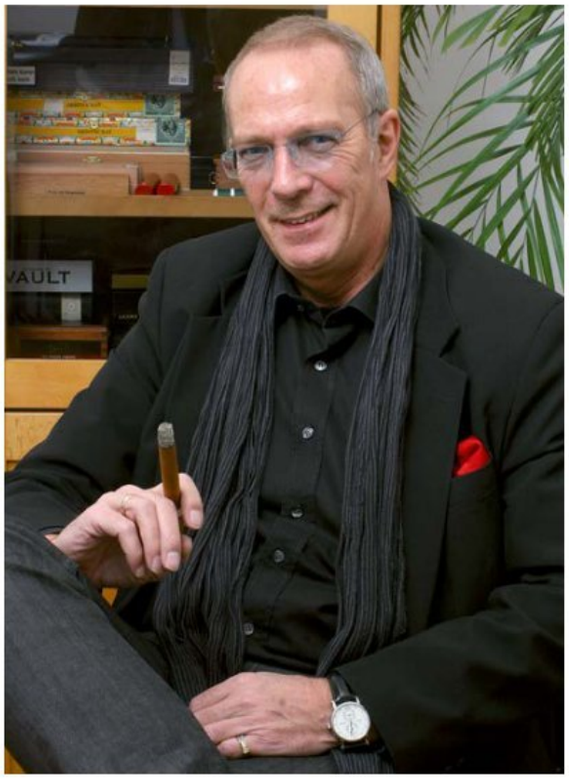
TIME BEAUTIFULLY FILLED

#timebeautifullyfilled davidoff.com

* angebaut in Ecuador

Rauchen kann tödlich sein

Stürmische Zeiten.



Liebe Leserinnen und Leser,

die sicherlich erste Assoziation dürfte den Wetterkapriolen nahestehen, oder? Kann man nicht verdenken, denn von der Küste bis zu den Alpen, vom Rhein bis zur Oder kommt es zu zahlreichen Begegnungen mit Wassermassen, Hagelkörnern in Golfballgröße und Hitzewellen. Der Mensch muss sich auf Veränderungen einstellen.

Politisch erleben wir ebenfalls stürmische Zeiten. Die Weltbühne der Mächtigen gestattet sich experimentelles Theater und in Berlin wird weiter gezankt, was denn nun der richtige Weg sei. Europa pflegt weiterhin die Zerreißprobe. Von all dem unberührt scheinen aber die politischen Hinterzimmer der EU zu sein. Da wird fleißig an den nächsten Details neuer Richtlinien gebastelt. Keine Scheu vor Überreglementierung festzustellen. Die Wirtschaft stöhnt, doch die Eifrigen stört das wenig. Immer mehr Bürokratie, immer mehr Auflagen und Regeln, die nicht selten jegliche Vernunft vermissen lassen. Die Tabakbranche weiß ein Lied davon zu singen. Und weil das nicht schon reicht, muss man sich sogar aus den eigenen Reihen kräftige Schienbeintritte gefallen lassen. Zum wiederholten Male prescht ein Tabakkonzern vor und verkündet jetzt das Ende der Tabakzigarette. Der Wettbewerb staunt und wirkt paralysiert. Vielleicht doch E-Zigarette als Existenzsicherung? Oder ganz was anderes?

Für die Liebhaber des echten Rauchgenusses sind solche Nachrichten und Entwicklungen sicher weniger interessant. Noch. Gottseidank. Die Connaisseure erfreuen sich an der Vielfalt des Cigarrenangebotes. Vorlieben genießen, Neues ausprobieren, am Genuss orientiert – so erlebt die Cigarrenfreundin oder der Cigarrenfreund die Welt des braunen Goldes. Wollen wir alle hoffen, dass notorischen Aposteln nicht auch diese Genusswelt ein Dorn im Auge ist.

In dieser Ausgabe von FINE TOBACCO präsentieren wir gerne wieder alles rund um den Rauchgenuss. Das Cigarren-Tasting führt Sie nach Nicaragua. Das Tabakland hat enorm an Bedeutung gewonnen und viele Aficionados haben bereits den Humidor mit feinen Cigarren aus dem mittelamerikanischen Land gefüllt. Wir wünschen viel Spaß beim Vergleichen.

Unser aller „Udo“ machte einen Abstecher nach Havanna und man sieht ihm an, dass er Land, Leute und Cigarre in vollen Zügen genoss. Der mittlerweile 72jährige Rocker kann auf eine einzigartige Karriere als Musiker, Künstler und sogar „Politiker“ zurückblicken. Und ein Ende ist lange nicht in Sicht. Genießen Sie die Udo Lindenberg Story „Udo & More“ und erfahren Sie auch, welche Galeriefamilie aus dem Ruhrpott den Weg von Udo mitgestaltete.

Unser Pfeifentabak-Experte Jens Meyer hat sich für Sie bei den „Sommer-Tabaken“ umgeschaut und probiert. Eine erfrischende Geschichte. Ebenso frisch schmecken Ihnen bestimmt auch die Gin & Tonic Ideen, die Peter Gabler für Sie ausgesucht hat. Und wenn Ihnen der Sinn nach Höherem steht, dann versuchen Sie doch mal eine unserer Genuss Oasen, die dieses Mal ganz oben zu finden sind.

Ich würde mich freuen, wenn wir Sie auch mit dieser Ausgabe von FINE TOBACCO wieder inspirieren können und wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre.

Herzlichst
Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber
Fine Tobacco

FINE LIFE

39

06

18

68

30

62

24

INHALT

03 EDITORIAL

06 SMOKING ROOMS
In exklusiven Häusern

10 MAGAZIN
Die Leichtigkeit des Sommers

16 200 JAHRE TOSCANO
Italienische Leidenschaft für Cigarren

18 STORY
UDO LINDENBERG
Ein Multitalent mit vielen Ecken und noch mehr Gefühl

24 SERIE: HAVANNA – HABANA
STADT DER ZIGARREN XII
Die legendäre Henry Clay Manufaktur

28 FINE PAIRINGS
Leichte Überraschungen für den Sommerabend

30 CIGARREN-TASTING
Nicaragua – exzellente Cigarren aus Zentralamerika

39 FINE LIFE
Über Dächern, über den Wolken und im Cabrio

62 GIN & TONIC
Die Kombi macht's

68 PFEIFENTABAK
Leichtigkeit und Frische für die heiße Jahreszeit

72 GENUSS-INTERVIEW
Marco Schum und seine Casa del Habano

76 TREFFPUNKTE
Von der Elbe bis in die Toskana

12

Impressum

HERAUSGEBER + VERLEGER
Bodo Meinsen

VERLAG
MMM Medien Marketing Meinsen
Inhaber: Bodo Meinsen
Chiemseering 11
D-85551 Kirchheim bei München
Tel.: +49(0)89-90 52 90 72
Fax: +49(0)89-90 52 90 73

Redaktion: Der Genussverlag
Theresienstr. 66 Rgb.
D-80333 München
Tel.: +49(0)89-80 07 61 41
Fax: +49(0)89-81 00 96 84

CHEFREDAKTEUR
Bodo Meinsen (V.i.S.d.P.)
meinsen@genussverlag.com

TEXTCHEF
Peter Gabler
redaktion@genussverlag.com

ART-DIRECTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Jens Meyer, Claudia Puszkar, Elmar Schalk

BILDREDAKTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

FOTOGRAFEN DIESER AUSGABE
Titel: Sage-Press, Studio Jan Roeder, NASA's Marshall Space Flight Center

Titelfoto:
Schneider-Press

REDAKTIONSASSISTENZ
Petra Meinsen

ANZEIGENLEITUNG
Bodo Meinsen

VERTRIEB & ABONNEMENT-BESTELLSERVICE
MMM Medien Marketing Meinsen
Fax: +49 - (0)89 - 90 52 90 73
E-Mail: petra@medien-marketing-meinsen.de

DRUCK:
KASTNER AG das medienhaus
Schlosshof 2-6, D-85283 Wolnzach

ABONNEMENT-JAHRESBEZUGSGEBÜHR:
20,00 Euro (4 Ausgaben)
Anzeigenpreisliste auf Anfrage.

Alle Rechte vorbehalten. FINE TOBACCO und alle darin enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Eine Verbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages zulässig. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

THE ART OF SMOKING

ZIGARRENRAUCHER LIEBEN BEKANNTERMASSEN LUXURIÖSES AMBIENTE. DAS FINDET SICH LEIDER NICHT ÜBERALL. ZUM GLÜCK FÜR DEN ZIGARRENRAUCHER GIBT ES ABER KEMPINSKI. UND KEMPINSKI HAT EIN HERZ FÜR RAUCHER.

PALAIS HANSEN KEMPINSKI | WIEN

Modern, innovativ, unkonventionell: das Palais Hansen Kempinski. Gelebte Geschichte trifft auf modernes Lebensgefühl und das spiegelt sich auch architektionisch wider: Historische Elemente und zeitgemäßes Design verschmelzen mit einfachen Linien und klaren Farben. Das Palais beherbergt auf sieben Etagen 152 Zimmer und Suiten, zwei Restaurants, zwei Bars, eine Cigar Lounge, sechs Veranstaltungsräume, einen Ballsaal, einen Blumenladen, eine Galerie, einen Fitness- und Spa-Bereich, der auch Day Spa-Gästen zugänglich ist, sowie 17 private Penthouse-Residenzen. Das denkmalgeschützte Palais liegt am Schottenring und ist Teil der berühmten Ringstraße. Mit weiteren imposanten Gebäuden wie der Börse, dem

Parlament und dem Wiener Rathaus gehört die Ringstraße zu den schönsten Boulevards der Welt.Früher Flaniermeile für die höhere Gesellschaft, steht sie heute offen für alle – und steht symbolisch für den Facettenreichtum Wiens.

Die Perle des Palais Hansen Kempinski: die Cigar Lounge. Umgeben von den Säulen des ehemaligen Innenhofes, in gemütlichen kleinen Sitzecken, der perfekte Ort für den Genuss – feine Zigarren, aromatische Cocktails, Whiskys und Rums. Neben dem hoteleigenen Humidor besteht auch die Möglichkeit, eigene Zigarren zu lagern – und in der einzigartigen Atmosphäre der Cigar Lounge zu genießen.

Palais Hansen Kempinski Vienna
Schottenring 24
A-1010 Wien
Tel: +43 1 236 1000 8010
www.kempinski.com/vienna

HOTEL ADLON KEMPINSKI | BERLIN

Mitten im Herzen Berlins, direkt am Brandenburger Tor, befindet sich das berühmte Hotel Adlon Kempinski Berlin. Die einzigartige Lage, die legendäre Geschichte, die exklusive Ausstattung und der vollendete Service machen das Luxushotel zum Mittelpunkt für private Reisen sowie Veranstaltungen gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Art. 307 luxuriöse Zimmer, 78 stilvolle Suiten, drei Restaurants sowie ein prachtvoller Spa- und Poolbereich heißen einen internationalen Gästekreis willkommen.

Natürlich gibt es hier eine Smokers Lounge, die mit einem edlen, luftdurchlässigen Holzparkett aus Räuchereiche und glatten grüngrauen Wänden in neuem Glanz erstrahlt. Sessel in petrolfarbenen Samtstoffen von Jab Anstoetz sowie Tisch- und Stehleuchten aus Messing sorgen für eine loungige Atmosphäre. Eine aufwendige Abluftanlage garantiert durch einströmende Frischluft auf Bodenhöhe sowie einen Abzug durch Schattenfugen im Deckenbereich bestmögliche Luftqualität.

Hotel Adlon Kempinski Berlin
Unter den Linden 77
D - 10117 Berlin
Tel. 030 2261 1703
Fax 030 2261 1061
www.hotel-adlon.de

Wenn der Eierlikör tanzt…

… dann ist Sommer. Außergewöhnliche Zigarrenerlebnisse, die Einzigartigkeit des Rheingau, Humidore mit fröhlichem Design, echter Kakao-Genuss, großartige Jubiläen und das Land, wo die Zitronen blühen.

50 Jahre Davidoff

Davidoff Cigars feiert dieses Jahr 50 Jahre Tradition, Pioniergeist, Innovation und Handwerk in der Zigarrenherstellung im Geiste des Mannes, welcher der Marke ihren Namen gegeben hat: Zino Davidoff. Zur Feier von Davidoffs 50. Jubiläum nimmt der Schweizer Zigarrenhersteller seine beliebte Diademas Finas wieder in sein Angebot auf. Mit der Diademas Finas feierte Davidoff Cigars 2006 den 100. Geburtstag von Zino Davidoff. Die in limitierter Anzahl verfügbare Zigarre wird in vier verschieden dekorierten Porzellankrügen, jeweils gefüllt mit 10 Zigarren, angeboten. Jeder Krug ist nummeriert und mit einem Befeuchter ausgestattet. Die vier unterschiedlichen Dekorationen sind Kunstdesigns, die von der Künstlerin Mariane Léger kreiert wurden. Dekoriert mit denselben Motiven werden vier neue «Cave du Monde»-Humidore und vier exklusive Feuerzeuge passend zu den Krügen lanciert. Ein neuer Limited-Edition-Zigarrenascher, neue Pfeifen und Pfeifentabak runden das Produktangebot zum 50-jährigen Bestehen ab. Die Diademas Finas wird von einem Habano-Deckblatt aus Ecuador umhüllt, mit einem Olor-Seco-Umblatt aus der Dominikanischen Republik gebunden und mit einer vollständig dominikanischen Tabakmischung gefüllt. Sie erfreut den Gaumen mit reichen Aromen von Holz, Erde, Creme, Kakao und Pfeffer sowie einigen blumigen Noten. Die Diademas Finas ist ab Juli 2018 weltweit bei ausgewählten Händlern und in Davidoff Flagship Stores erhältlich. Die Stückzahl ist auf 8.000 Krüge à 10 Zigarren limitiert.

www.davidoff.com

Wein in allen Facetten

Frenzels Weinschule erzählt die umfassende und tiefgründige Geschichte des modernen Weinbaus, die sich prägnant am Jahr 1985 orientiert und neben den zehn größten Weinskandalen auch einen Blick auf Technik, Weinhandel, Winzer und Weinberge wirft. Das Themenfeld Essen und Wein liefert viele hilfreiche Tipps für eine gelungene Wein- und Speisen-Kombination. Welcher Wein passt zu Zander, welcher zum Schnitzel und welcher zur Brotzeit? Konkrete und praktische Informationen zu Weinkauf und -lagerung, für die Weinprobe zu Hause und den wichtigsten Accessoires vom richtigen Glas bis hin zum passenden Korkenzieher komplettieren den opulenten Bildband. Wein ist Geschmackssache. Im Mittelpunkt des Buches stehen deshalb Charakter und Aromenprofil der wichtigsten Rebsorten, gegliedert und analysiert nach dem aktuellsten Stand der Forschung, sowie die spannende Welt der Sensorik. Eine anschauliche und aussagekräftige Bildsprache lässt den Leser die geschmacklichen Unterschiede der Weine schnell und leicht auf einen Blick erfassen.

www.tretorri.de

VAUEN feiert Geburtstag

VAUEN, die älteste deutsche Pfeifenmanufaktur, feiert dieses Jahr ihr 170-jähriges Bestehen. Zu diesem schönen Anlass hat sich VAUEN eine limitierte Jubiläumspfeife einfallen lassen. Hierzu wählte man eine Pfeifenform, die es schon seit den jüngsten Tagen von VAUEN gibt. Angemessen zu dem besonderen Ereignis hat man ihr an dem schräg abschließenden Holm einen massiven silberfarbenen Ring mit der Gravur „170 Jahre VAUEN“ spendiert. Die Jubiläumspfeife in der hochwertigen Weißpunkt-Qualität gibt es in den drei Ausführungen: Rotbraun glatt, Schwarz hochglänzend und sandgestrahlt. Der unverbindlich empfohlene Verkaufspreis liegt bei 170,00 €.

www.vauen.de

Corrida bekommt kräftigen Zuwachs

Der Stier steht als Wappentier der Marke für Charakterstärke und einen kompromisslosen Anspruch – für alles oder nichts. Sein Charakter manifestiert sich auch in der Wahl der Cigarre. Lassen Sie sich mit der CORRIDA Brazil in das Land des Sambas und der puren Lebensfreude entführen: Temperamentvoll, außergewöhnlich und mitreißend. Durch ihren unverwechselbaren Charakter zeigt sie die Komplexität brasilianischer Tabake in einer mittelstarken Cigarre, ohne dabei zu dominant zu wirken. Das wertvolle Arapiraca Deckblatt wartet mit einer dezenten, aber feinwürzigen Süße auf, welche die Noten von Kakao und Kaffee perfekt umspielen.

Die CORRIDA Nicaragua ist bemerkenswert tief und vielschichtig. In ihrer dominanten Stärke zeigt sich die Robustheit und die Unverwechselbarkeit nicaraguanischer Tabake. Sie ist somit die kräftigste CORRIDA und zeigt dies auch in ihrem tiefbraunen bis schwarzen Oscuro-Deckblatt.

www.corrida-cigars.com

Roe & Co, der Sahnige

Der Name Roe & Co geht zurück auf George Roe, einst ein weltberühmter Whiskeybrenner, der im 19. Jahrhundert entscheidend dazu beitrug, dass der irische Whiskey damals eine wahrhaft goldene Ära durchlebte. Die Destillerie George Roe and Co. war aber nicht nur Irlands größter Whiskey Exporteur, sondern auch der direkte Nachbar der Brauerei Guinness, dem anderen großen Platzhirsch in Dublins historischem Brauereien- und Destillerien-Viertel. Die Qualität und perfekte Balance dieses Blends ist am Gaumen sofort spürbar durch seine samtige Textur und die Aromen von Birnenkompott und Vanille. Der Abgang ist mild und wohlig nachklingend – eine leichte Sahnigkeit wiederum vollendet den Geschmack. Roe & Co besteht aus einer handverlesenen Kombination irischer Malz- und Getreidewhiskeys und wird überwiegend in First Fill Bourbon-Fässern gereift. Der elegante Premium-Blend verbindet die intensiven Fruchtnoten eines irischen Malt Whiskeys mit der typischen Geschmeidigkeit eines Grain Whiskey und verfügt gleichzeitig über eine bemerkenswerte Tiefe im Geschmack.

www.diageo.com

Sofort Gold

Einer der ältesten Aquavite Skandinaviens erobert die Welt und wird direkt prämiert: Opland Aquavit wurde erstmals bei der renommierten San Francisco World Spirits Competition eingereicht und hat sofort eine Goldmedaille gewonnen. Als eine der ältesten Aquavit-Marken aus dem hohen Norden, wird der Basisalkohol für Opland Aquavit ausschließlich aus besten norwegischen Kartoffeln gewonnen. Das Zusammenspiel einer komplexen Mischung von heimischen Botanicals und eine lange Fassreifung von mindestens 24 Monaten bringt einen Aquavit der Extraklasse hervor.

www.eggerssohn.com

Neue Frische

In nur 40 Jahren hat Nicolas Feuillatte schnell den ersten Platz unter den Champagner-Marken in Frankreich erreicht und ist heute die drittgrößte Marke weltweit. Die Philosophie von Champagne Nicolas Feuillatte lautet: Champagner ist ein Wein, der einem einzigartigen Terroir entspringt. Aber er sollte nicht nur außergewöhnlichen Ereignissen vorbehalten sein. Wenn Luxus eine Frage von Eleganz und Haltung, von Emotion und Genuss ist, dann ist Champagner in erster Linie dazu da, geteilt zu werden – für ein zauberhaftes Intermezzo.
www.nicolas-feuillatte.com

Wo die Zitronen blühen

Dass Villa Massa Limoncello genauso frisch schmeckt wie seit jeher von Familie Massa zubereitet, ist neben dem unveränderten Rezept den unveränderten Zitronen zu verdanken. Sie stammen bis heute ausschließlich aus Sorrento, wo sie auf schattigen Hügelterrassen mit Blick auf Neapel in nährstoffreicher Vulkanerde wachsen. Dadurch reifen sie besonders langsam, haben mehr Saft und Säure und vor allem mehr Limonen, das für die Herstellung des Limoncello wichtigste ätherische Öl aus der duftenden Schale. Der fertige Zitronenlikör enthält nur natürliche Zutaten und verzichtet sowohl auf zusätzliche Aromen als auch auf Farbstoffe. Kaum zu glauben, aber wahr: Das leuchtende Gelb-Grün ist echt. So intensiv wie er aussieht, schmeckt Villa Massa Limoncello auch – natürlich nach zitronigen Aromen, die dem Gaumen im Zusammenspiel mit einer süßlichen Zuckernote spannende

und dennoch harmonische Kontraste bescheren. Die vielleicht beste Art, Villa Massa zu servieren, ist eiskalt bei minus 7 Grad. Gleich danach kommt die Verbindung mit Tonic Water, die den Likör im „Villa Massa Tonica“ zu einem anregenden Aperitif kombiniert. **www.villamassa.com**

TAG Heuer und GULF in Le Mans

Anlässlich des 50. Jubiläums des ersten Siegs eines Gulf-Rennwagens bei den 24 Stunden von Le Mans legt TAG Heuer eine auf 50 Exemplare limitierte Sonderedition der Monaco Gulf vor. Die Uhr mit dem berühmten quadratischen 39-mm-Gehäuse und dem petrolblauen Zifferblatt zitiert ebenfalls die ikonischen Farben von Gulf, blau und orange. Auf der Gehäuserückseite befindet sich ein Emblem mit dem Gulf-Jubiläum sowie die Seriennummer des Stücks XX/50. Am 29. September 1968 gewann der Ford GT 40 in den Farben Orange und Blau von Gulf Oil erstmals das 24-Stunden-Rennen von Le Mans. Fünfzig Jahre später ist TAG Heuer als Partner von Gulf bei dem berühmten Rennen vor Ort, um das runde Jubiläum mit der Präsentation der Sonderedition Gulf des Modells TAG Heuer Formula 1 sowie einer auf 50 Stück limitierten, gravierten Edition der Monaco Gulf zu feiern. Zwei ikonische Modelle der Kollektion von TAG Heuer, die das charakteristische Orange und Blau von Gulf aufgreifen.
www.tagheuer.com

Carlos André präsentiert seine neue Linie in einer Preview-Tour

Noch vor der offiziellen Markteinführung haben Kenner die Möglichkeit, die neue Generation der Carlos André zu erleben. Kein Geringerer als Carlos Augusto Jiménez Rodriguez, der „Jefe de Producción“ in der Handrollung bei Arnold André Dominicana, wird bei ausgewählten Fachhändlern seine Kunst zeigen und sein umfangreiches Wissen rund um die Zigarre teilen.
Die neue Carlos André vereint höchste Tabakkompetenz und glühende Leidenschaft für Zigarren in einer ebenso eleganten wie charakterstarken Longfiller-Komposition. Langjähriges Tabak-Know-how trifft hier auf die Liebe zum perfekten Detail und zeitgenössischen Esprit. Bereits auf den ersten Blick gibt die neue Carlos André ein Geschmacksversprechen ab. Das samtene rötlich-braune H2000 Aged Tobacco Deckblatt aus Mexico regt schon bei der Berührung die Sinne an, beim ersten Zug entwickelt sich sofort ein nuancenreiches Aroma, das stetig anzieht, dabei aber immer ausbalanciert bleibt.

Eine spannende Zigarre und ein perfekter Rauchgenuss, von dem sich Zigarrenliebhaber beim gestrigen erfolgreichen Auftakt der Carlos André Preview-Tour bereits mit ihrer persönlichen, von Carlos Augusto Jiménez Rodriguez handgerollten Zigarre bei Tabak Träber in Münster überzeugen konnten.
www.arnold-andre.de

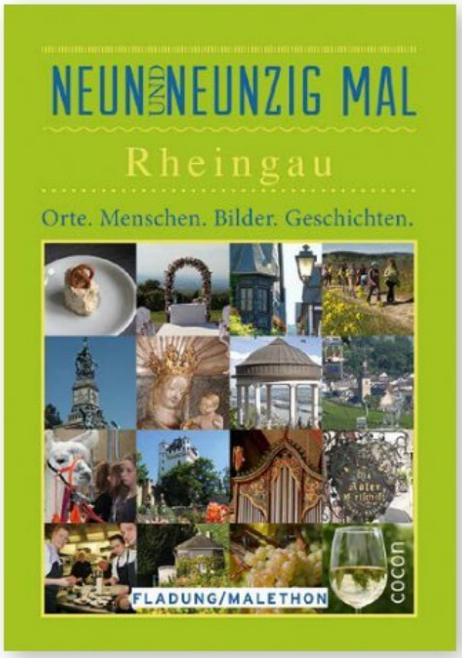
Zum Espresso

„Flor del Sol" im beliebten Robusto Format, ist eine ausschließlich aus honduranischem Connecticut Tabak, handgefertigte Mediumfiller-Zigarre. Die mittelkräftige Mischung bietet würzige Aromen von toastigen und holzigen Noten. Die einzeln in Zellophan verpackten Zigarren kommen in einer praktischen Schachtel à 10 Stück in den Handel. Die strahlenden Farben der originellen Verpackung beschreiben perfekt den Blend dieser Zigarre. Darüber hinaus überzeugt das sensationelle Preis-Leistungsverhältnis.Ein „short smoke" der besonderen Art. Sie eignet sich beispielsweise perfekt als Begleiter für einen Espresso. **www.akra-world.com**

Der Magische

Von der natürlichen grünen Farbe bis hin zu der exakten Mischung der Kräuter, Blüten und Gewürze – Chartreuse überrascht stets durch Verborgenes. Der Chartreuse 1605 wurde 2005 zum vierhundertsten Jubiläum der Übergabe der Rezeptur des Lebensexlixiers an die Kartäusermönche erstmalig produziert und ist eine Ehrung dieses ursprünglichen Elixiers. Chartreuse ist ein einzigartiger französischer Kräuterlikör, der bis zum heutigen Tag von Kartäuser Mönchen nach einem geheimen Rezept von 1605 hergestellt wird. Chartreuse besteht aus destilliertem Alkohol, der mit 130 Kräutern und Pflanzen gealtert ist.

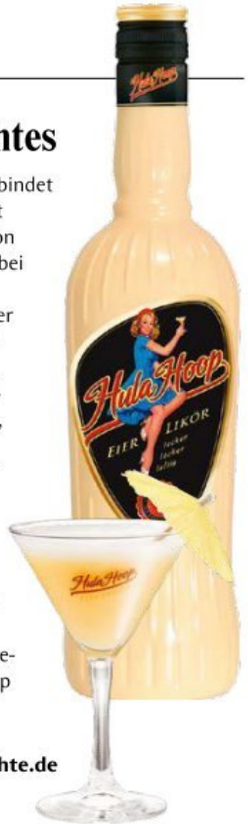
www.borco.com



Mal was leichtes

Hula Hoop Eierlikör verbindet das Gute von früher mit der Unbeschwertheit von heute und schmeckt dabei überraschend anders: Lecker, locker, luftig. Der leicht-süße Vanille-Duft und die sanft fließende, cremige Konsistenz verführen zum Pur-Genuss, laden aber auch zum Ausprobieren kreativer Rezepte. Der geringere Alkoholgehalt unterstreicht den überraschend milden Geschmack. Die originelle Flasche lässt schwungvolles Retro-Feeling aufleben. Hula Hoop Eierlikör ist gluten-und laktosefrei.

www.schwarze-schlichte.de



99 mal Rheingau

Entdecken Sie mit zwei waschechten Rheingauerinnen 99 interessante, spannende und unglaubliche Orte, Veranstaltungen, Vereine und Begebenheiten. Lydia Malethon und Sabine Fladung zeigen das historisch gewachsene Kulturland mit all seinen Facetten und geben zahlreiche Tipps zur Freizeitgestaltung, Einkehr und zum Wandern. Lernen Sie Menschen kennen, die den Rheingau geprägt haben und bis heute dafür sorgen, dass diese Region so einzigartig ist. Die Region mit Zukunftspotential punktet mit einer paradiesischen Landschaft, zahlreichen Welterbestätten und gehört zu den beliebtesten Wohngebieten im Rhein-Main-Gebiet. Land und Fluss gehen hier eine Symbiose ein, die selbst Profis nicht besser inszenieren könnten. Stattliche Palais, Schlösser und Burgen zeugen von einer großen Vergangenheit. Hier lag das Sehnsuchtsziel von Dichtern und Denkern. Weltbekannte Weingüter, Klöster, die Geschichte geschrieben haben, und eine kaum zu übertreffende Dichte an hochkarätigen Veranstaltungen zählen zu den Besuchermagneten.

www.cocon-verlag.de

ENJOY SMOKING

Zigarettenspitzen

mit Filter

SEIT 1932

denicotea

www.denicotea.de

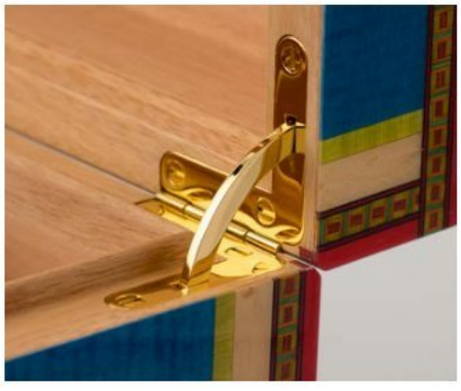
Die fröhliche Cigar Box

Diese wunderschöne azurblaue Box verkörpert perfekt die maklellose Handwerkskunst von Elie Bleu. Ausgewählte Hölzer vom Stamm des Maulbeerfeigenbaums werden für den Flor de Alba Humidor von Elie Bleu von Hand gesägt, veredelt und gefärbt. Mit ihrem charmanten, von Kuba inspirierten Vintage-Motiv bietet sie Platz für bis zu 75 Zigarren unter idealen Bedingungen und schafft gleich eine fröhliche Atmosphäre und ist Blickpunkt, wo immer sie plaziert wird.

Größe: 30,0 x 24,5 x 11,5 cm

Preis: 2.135 Euro

www.edenbeing.com



Der Sommer ist Kakao

Die Leidenschaft für Kakao ist ungebrochen im Hause BecksCocoa. Seit 1998 entwickelt Michael Beck Kakaospezialitäten für individuellen Genuss. Erfunden aus einem einzigen Grund: „Mir war alles andere nicht gut genug!“ Seit diesem Leitgedanken hat sich einiges getan. Mit seinen extravaganten Edelkakaos hat sich BecksCocoa längst einen Namen in der deutschen und internationalen Schokoladenszene gemacht. Mit aufgefrischtem Sortiment, einer neuen Unternehmensstruktur und der nach wie vor grenzenlosen Begeisterung für die dunkle Bohne hebt der kreative Schöpfer und Connaisseur Michael Beck BecksCocoa auf eine neue Stufe. Nur das Beste ist gut genug, um ein BecksCocoa Kakao zu werden. Die16 Kakaospezialitäten kombinieren die weltweit besten Kakaos mit Rohr- oder Kokosblütenzucker, Gewürzen und natürlichen Aromen zu einer schokoladigen Verführung in der Tasse. Wo immer möglich, werden Zutaten in Bioqualität und aus fairem Handel verwendet. „Echten Kakao-Genuss kann es nur dann geben, wenn die Freude an einem tollen Produkt von allen geteilt wird“, so Michael Beck.

www.beckscocoa.com

Talisker 40 Year Old

Talisker stellt die Talisker Bodega Serie vor: Damit wird das Talisker Portfolio um eine neue und exklusive Serie von Single Malts erweitert. Eine Hommage an die Tradition des Finishing von Single Malt Whiskys in edelsten Sherryfässern, die bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts zurückreicht. Mit weltweit lediglich 2.000 Flaschen gehört dieser Ausnahmewhisky bis heute zu den wertvollsten Abfüllungen der ältesten Destillerie der Insel Skye. Talisker ehrt damit die traditionsreiche Beziehung zwischen Talisker und Delgado Zuleta, einem der feinsten und ältesten Sherryproduzenten aus der Region von Marco de Jerez. Für Sammler eine ganz besondere Darbietung des Geschmacks historischer Weinkellereien des renommierten Sherry-Dreiecks, aus dem Talisker einst seine Fässer bezog. Der Talisker 40 Year Old erscheint in einer durch Siebdruck verzierten Flasche, die in einer handgefertigten Holzbox liegt und an die einzigartige Geschichte dieses Whiskys erinnern soll. **www.diageo.com**

Arnold André erweitert Geschäftsführung

Mit Wirkung ab dem 1. Juli 2018 werden Mathias Döring (49) und Thomas Strickrock (53) zu weiteren Geschäftsführern der Arnold André GmbH & Co. KG bestellt. Schwerpunktmäßig wird Herr Döring für die Bereiche Finanzen und Verwaltung, Personal und Einkauf, Thomas Strickrock für die Bereiche Tabak, Produktion, Marketing, Vertrieb Inland und Export verantwortlich zeichnen. Mit dieser Maßnahme wird dem Wunsch von Rainer Göhner (63) Rechnung getragen, seine Tätigkeit für das Haus im Juni 2020, nach dann 33jähriger Unternehmenszugehörigkeit, zu beenden. Bis zu seinem Ausscheiden wird er den Vorsitz der Geschäftsführung innehaben. **www.alles-andre.de**

Zippo Collectible of the Year 2018

Das elegante Golden Scroll Feuerzeug ist das Zippo Sammlerstück des Jahres 2018. Zippos innovative Ingenieurskunst verleiht dem zeitlosen Design neue Vitalität. Die 360 ° MultiCut Gravur ermöglicht florale Motive und aufwändige Streifen, die das vergoldete Armour Feuerzeug diagonal umwickeln. Die luxuriöse Verpackung rundet das hochwertige Erscheinungsbild ab.

Weltweit ist das Collectible of the Year 2018 auf 12.000 Stück limitiert. Jedes Feuerzeug ist außerdem fortlaufend nummeriert und mit einem exklusiven Stempel versehen. **www.zippo.de**

Rauchen kann tödlich sein

DIE GESCHICHTE DER ECHT ITALIENISCHEN ZIGARRE

TOSCANO – 200 Jahre

Leidenschaft

HISTORISCHE STÄDTE WIE FLORENZ, PISA UND SIENA, IDYLLISCH GELEGENE DÖRFER, SANFTE HÜGEL, ÜPPIGE PINIENHAINE UND WEINBERGE SOWEIT DAS AUGE REICHT – DAS IST DIE TOSKANA, UND HEIMAT EINER DER AUSSERGEWÖHNLICHSTEN ZIGARREN DER WELT. 2018 FEIERT HIER DIE MANIFFATURE SIGARO TOSCANO IHR 200-JÄHRIGES BESTEHEN.

Für Männerhände viel zu schade...

Ausgewählte Vertriebspartner hatten anläßlich des Jubiläums die Möglichkeit einen Blick in die „heiligen Hallen“ zu werfen und den hohen Standard – sowohl in der Handrollung wie auch in der maschinellen Fertigung zu bewundern.

Bis heute werden die Toscani in der Toskana hergestellt und erfreuen sich einer treuen Anhängerschaft. Das liegt auch daran, dass sich die Manifatture Sigaro Toscano mit den beiden Produktionsstandorten in Lucca und Cava de' Tirreni dieser guten Tradition verpflichtet sieht. Nur reiner, hochwertiger Kentucky-Tabak – zu 80% aus Italien - wird für die Produktion der klassischen Toscano verwendet. Im Schnitt reifen die fertigen Toscani bis zu 12 Monate, Kostbarkeiten wie die Toscano Nobile gar fünf Jahre. Dann endlich darf die Toscano mit ihrer einzigartigen Form – bauchig in der Mitte, an den Enden spitz zulaufend - genossen werden.

Italiens größte und älteste Zigarrenfabrik, die Manifatture Sigaro Toscano (MST) feiert in diesem Jahr ihr 200-jähriges Jubiläum. Die außergewöhnliche Zigarrenmarke ist untrennbar mit der Geschichte der Toskana und seiner Bewohner verbunden. Bis heute werden die würzig-aromatischen Zigarren in der Region gefertigt. 320 Mitarbeiter produzieren in den Produktions-standorten Lucca und Cava de´Tirreni einen Jahresumsatz von rund 100 Millionen Euro. Weitere 80 Mitarbeiter sind am Hauptsitz in Rom und im Logistikzentrum in Foiana della Chiana beschäftigt. In ihrem Heimatland gehört die Toscano zum genussorientierten italienischen Dolce Vita wie der Espresso und Grappa.

Seit ihrer Einführung im Jahr 1818 ist die Marke zu einer umfangreichen und sehr vielfältigen Produktfamilie herangewachsen, die mittlerweile in über 70 Ländern weltweit präsent ist. Innerhalb des europäischen Binnenmarktes zählen Deutschland und Italien zu den wichtigsten Absatzmärkten. In Deutschland wird die Marke Toscano von Arnold André vermarktet und vertrieben und dies mit großem Erfolg: seit mittlerweile 10 Jahren kann das Bünder Traditionsunternehmen Jahr für Jahr zweistellige Zuwachsraten verbuchen.

Toscano im Internet:
www.alles-andre.de
www.manifatturesigarotoscano.it

auch heute ist das Handrollen reine Frauensache

NO PANIC

UDO LINDENBERG

Ein Multitalent mit vielen Ecken und Kanten und noch mehr Gefühl

ALS GUSTAV UND HERMINE LINDENBERG AM 17.MAI 1946 DEN KLEINEN UDO IN DEN ARMEN HIELTEN, WUSSTEN SIE NICHT, DASS SIE ELTERN EINES DER BEKANNTESTEN DEUTSCHEN KÜNSTLER ÜBERHAUPT GEWORDEN SIND. DAS WAR DEM KLEINEN SICHER AUCH NOCH NICHT ANZUSEHEN, DENN ER PRÄSENTIERTE SICH ZUNÄCHST OHNE HUT, BRILLE UND CIGARRE. MÖGLICHERWEISE WAREN ABER ERSTE UNVERKENNBARE EIGENSCHAFTEN IN STIMME UND MIMIK SCHON FESTSTELLBAR, DOCH DAZU FEHLEN BELASTBARE ÜBERLIEFERUNGEN.

TEXT: BODO MEINSEN FOTOS: CHRISTOPH SAGE, WALENTOWSKI GALERIEN

Als Gustav und Hermine Lindenberg am 17.Mai 1946 den kleinen Udo in den Armen hielten, wussten Sie nicht, dass sie Eltern eines der bekanntesten deutschen Künstler überhaupt geworden sind. Das war dem Kleinen sicher auch noch nicht anzusehen, denn er präsentierte sich zunächst ohne Hut, Brille und Cigarre. Möglicherweise waren aber erste unverkennbare Eigenschaften in Stimme und Mimik schon feststellbar, doch dazu fehlen belastbare Überlieferungen.

Mit gerade mal zehn Jahren wurde es schon etwas sichtbarer, was aus dem Gronauer Jungen einmal werden könnte. Die ersten Trommelversuche auf Benzinfässern ließen Nachbarn erschauern und ihm selbst eröffnete sich eine Klangwelt. Dann folgten Jahre der musikalischen Wanderschaft. In Ami-Clubs in Nordafrika und in Frankreich, an der Musikhochschule Münster, aber speziell in Jazzlokalen in Norddeutschland probierte sich Udo Lindenberg aus und lernte die facettenreiche Welt der Musik auf eigene Art und Weise kennen. 1968 kam er nach Hamburg und wurde Trommler bei den City Preachers mit Inga Rumpf. Ein Jahr später gründete er die erste eigene Band na-

mens „Free Orbit“. Seine Talente und die Probierfreude fielen auch anderen auf. Klaus Doldinger, der damals ungekrönte Jazz-Papst in Deutschland, holte Udo Lindenberg zu „Motherhood“ und „Passport“. 1973 dann der Durchbruch: das Panik Orchester ging auf Tournee und „Andrea Doria“ wurde zur Hymne in vielen Clubs, Partykellern, Kneipen und auch im Radio. Udo Lindenberg war mit gerade einmal siebenundzwanzig zum Star einer Generation geworden.

Zehn Jahre später, also 1983, fuhr Udo Lindenberg erstmals in die DDR und spielte im Palast der Republik. Weitere Auftritte wurden ihm aber versagt. Irgendwie war er den Staatoberen der DDR suspekt. 1987 wandte sich Lindenberg brieflich direkt an Erich Honecker und schickte ihm auch die berühmte Lederjacke. Honecker revanchierte sich mit einer Schalmei und schrieb dazu: „Mit der Übersendung der Lederjacke haben Sie mir eine Überraschung bereitet, für die ich Ihnen danke. Wenn ich es recht verstehe, ist sie ein Symbol rockiger Musik für ein sinnvolles Leben der Jugend ohne Krieg und Kriegsgefahr, ohne Ausbildungsmisere und Arbeitslosigkeit, ohne Antikommunismus, Neofaschismus und Ausländerfeindlichkeit.“ Die Geschichte ist bekannt und 1990 tourte Udo Lindenberg dann durch die „offene DDR“. Sein politisches Interesse und seine angenehm schnoddrige Art wurden belohnt. Zum Tag der Deutschen Einheit wird der „Sonderzug nach Pankow“ Wirklichkeit. Am 3.Oktober 2003 fährt Udos buntbemalter Sonderzug mit 13 Waggons zwar nicht nach Pankow, aber von Berlin nach Magdeburg, wo die zentralen Feierlichkeiten stattfinden. Auf seinem Weg durchbricht der Zug symbolisch eine Mauer des lähmenden Pessimismus. Ein symbolischer Durchbruch auch der Mauer in den Köpfen, die 13 Jahre nach der staatlichen Einheit Deutschlands viele Menschen in Ost und West noch voneinander trennt. Krönender Abschluss ist das Konzert mit Udo Lindenberg und seinen Freunden wie Nena, Yvonne Catterfeld, Ben Becker, Peter Maffay, Eric Burdon, Die Prinzen, Nina Hagen, Rolf Stahlhofen, die Kurzen Hosen und viele andere mehr.

Parallel entwickelte sich der Rocker aber auch zum malenden Künstler. In

seiner Atlantik-Suite entstanden Werke mit einzigartigem Charakter. Eierlikör als Farbe für seine Likörelle und Panik-Motive, die nur er so interpretieren konnte. Die Ausstellungen mehrten sich und der Erfolg war unverkennbar. 2005 stellte Udo Lindenberg dann auch in der Galerie Walentowski in Werl aus. Daraus sollte noch viel mehr werden. Die sehr aktive Galeristenfamilie Walentowski und Udo wurden echte Freunde. Walentowski gründete die Galerien „UDO LINDENBERG & more“ und inzwischen findet man sie von Kitzbühel bis Sylt. Die Fangemeinde wächst unaufhörlich und nicht selten kommt Udo einfach mal vorbei und diskutiert mit den Galeriebesuchern über Kunst, Musik, Politik und Panik. Gerne auch bei einem Likörchen. Und natürlich darf auch die Cigarre nicht fehlen. Udo Lindenberg genießt das braune Gold. Seine Reise nach Havanna, wo unser Titelbild entstand, führte ihn in die berühmten Manufakturen und in die besten Musikclubs der kubanischen Hauptstadt. Pure Lebenslust!

Seine zahlreichen Auszeichnungen, sogar das Bundesverdienstkreuz am langen Band ist dabei, sein Engagement mit der Udo Lindenberg Stiftung, seine stets ausverkauften Konzerte und sein künstlerisches Schaffen mit dem Pinsel sind einzigartig. Aus dem Gronauer Jungen ist ein Superstar geworden, der auch mit 72 noch lange nicht ans Aufhören denkt. Er „macht sein Ding“! Und die Freundschaft mit der Familie Walentowski aus Werl ist ihm wichtig. In diesem Jahr feiert Christopf Walentowski einen runden Geburtstag und die Firma ebenfalls. Udo Lindenberg wird dabei sein und viele weitere Künstler aus der Szene auch. Sie alle verbindet etwas mit den Walentowskis: in den Galerien findet man ihre Werke. Ob eine Christine Neubauer, ein Harold Faltermeyer, ein Helge Schneider... die Liste der prominenten Künstler ist lang. Und auch die Geschichte der Walentowski zeugt von unternehmerischem Mut, großem Ideenreichtum und unglaublich ehrlicher und echter Zuneigung für ihre Freunde. Eine Familie, die man lieb haben muss und der man mit Hochachtung begegnet. Wie es zu „UDO LINDENBERG & more“ gekommen ist?

Auf der nächsten Seite finden Sie die Firmengeschichte dazu:

1818 2018

Italiens Leidenschaft seit über 200 Jahren.

TOSCANO™
IL SIGARO ITALIANO DAL 1818

#TOSCANO200

ARNOLD ANDRÉ The Cigar Company
Moltkestrasse 10/18 32257 Bünde
Tel:05223-163111 email:service@arnold-andre.de

Die Walentowski Geschichte

1949 Der kleine Heinrich Adolf Walentowski erblickt als Letztgeborener von neun Kindern in der Werler Tütelstraße das Licht der Welt. Mutter Maria und Vater Nikolaus sind überglücklich, denn ein zweiter Sohn macht die Familie nun komplett und das Häuschen schön voll.

Ausgestattet mit der Gottesgabe der Durchsetzungskraft gedeiht das Nesthäkchen Heini hervorragend.

1963 Im zarten Alter von 14 Jahren beschließt Heinrich Bäcker zu werden. In die Arbeit des schöpferischen Schaffens und Knetens führt ihn sein großer Bruder Fritz ein. Dieser besitzt in Horn nicht nur eine eigene Backstube, sondern beschäftigt sich nebenbei auch mit dem Kunstgewerbe.

1966 Heinrich entdeckt die Kunst für sich, wird magisch von ihr angezogen und empfindet sie viel interessanter als Brot backen.

1967 Gerade mal 18 Jahre alt, da zieht Heinrich mutig hinaus in die Welt, um Kunst von Tür zu Tür zu verkaufen. In Deutschland stationierte Kanadier und Engländer erfreuen sich besonders der von Heinrich Walentowski angebotenen romantischen und idyllischen Kunstwerke.

Besessen von der Kunst beginnt er sogar selber zu malen.

Heinrich verliebt sich unsterblich in die aus dem benachbarten Ort Menden stammende Mechthild (Maggy) Kotte.

1968 Heinrich Walentowski gründet offiziell seine erste Firma

Ungeplant erblickt der kleine Heinz-Christof im Juli das Licht der Welt.

Zwischen Bildern und kurz vor der Geburt heiraten Maggy und Heinrich ziemlich unromantisch standesamtlich. Und weiter geht es zum Bilder verkaufen...

1972 Das erste „Warenhaus der Bilder" wird in Herne eröffnet. Eine Auswahl an zeitgenössischer Kunst und moderner Grafiken bietet Heinrich nun auch anderen Galerien, deutschlandweit und im Ausland an. Die junge Familie fühlt sich wohl und unternehmen Ausflüge an die nahegelegene Möhnetalsperre und Heinrich backt die Brötchen nun lieber zuhause.

Der Bildergroßhandel mit „Heinrichs – Vertreter- Dasein" war geboren. Neue Trends aufspüren und im ganzen Land verbreiten. So hatte der kleine Bäckergeselle den Kunstmarkt erobert und verspürte in sich, zusammen mit seiner Frau Maggy den Wunsch, sein Leben für die Ewigkeit der Kunst hinzugeben.

1975 Christoph wird bei Heinrichs Schwester Leni im schönen Ense geparkt und wächst ebenfalls mit 8 Ersatzgeschwistern auf. Währenddessen geben Heinrich und Maggy in Sachen Kunst VOLLGAS und jetten um die Welt.

1976 Die „Kellergalerie" in der eigenen Wohnung in Ense Bremen entsteht und die Kunstwerke werden aus dem Keller heraus verkauft. Christoph erledigt zwischen den Bildern die Hausaufgaben für die Schule.

1979 Klein Christoph wächst sozusagen mit den Farben an den Händen auf und hilft stets in der Galerie. Jedoch will er sich nicht in das gemachte Nest der Eltern setzen, sondern erstmal das Abitur in der Tasche haben, um später einen „ordentlichen" Beruf zu erlernen.

1980 Die Traumverwirklichung: Die GALERIE AM HELLWEG in Werl wird gebaut. Auf 1500 qm Ausstellungsfläche begrüßt der Hausherr Heinrich galant die Besucher und das Fernseh schaut sogar vorbei.

1987 Christoph lernt in der 11. Klasse des Mariengymnasiums seine Mitschülerin Angela Göbel kennen. Beim gemeinsamen Englischkurs funkt es dann. Christoph liebt nicht nur Angela, sondern auch die Arbeit in der Galerie. Werkstatt, Verkauf, alles will er wissen und erlernen. Gemeinsam öffnen sie an den freien Schautagen sogar die Galerie.

1989 Christoph und Angela haben das Abitur in der Tasche. Christoph erlernt das Steuerfach und kurze Zeit später verloben sich die Beiden.

1992 Christoph unterstützt von nun an die Galerie und übernimmt sämtliche Managementaufgaben. Maggy arbeitet im Büro und Heinrich ist als Bildervertreter„on the road" Große Ausstellungen und Pressekonferenzen finden in der Galerie am Hellweg statt.

1993 Christoph und Angela heiraten.

1994 Niklas, der erste Sohn wird geboren.

1996 Alexander Heinrich Christof, der zweite Sohn wird geboren.

Ausstellungen großartiger Künstler finden nun in Werl statt.

OTMAR ALT begeistert alljährlich die Ausstellungsbesucher.

Pop-Art Künstler JAMES RIZZI fühlt sich in der Werler Galerie wie zuhause.

BRUNO BRUNI zeigt seine ästhetischen Zeichnungen

Das Fernsehen dreht künstlerische Beiträge

Pressekonferenzen finden in Werl statt

Eine neue Ära beginnt: Unter neuer Firmierung „DIE WALENTOWSKI GALERIEN" gehen an den Start.

1998 Expansion heißt das Zauberwort. Christophs Schaffensdrang ist groß. Frischer Wind weht mit ihm durch die Galerie am Hellweg. Seine Energie lässt eine Vision wahr werden. Hotelgalerien, das ist interessant. Das zweite Standbein in Dresden die „Galerie im Taschenbergpalais" wird eröffnet. Dresden hat großen Nachholbedarf in Sachen Kunst. Im Hotel Hilton, im Quartier in der Frauenkirche sind die Walentowski Galerien vertreten.

1999 Ungebremst geht es weiter. Auch Angela arbeitet nun im Betrieb mit. Riesige Sonderausstellungen werden jährlich in Dresden veranstaltet. Marc Chagall, Joan Miro, Salvador Dali- Die Kunst der Klassischen Moderne unter bedeutender Schirmherrschaft glänzt in der Dresdner Hauskapelle des Hotels Taschenbergpalais. Christoph übernimmt erstmalig die offizielle Begrüßung von mehr als 800 geladenen Gästen. Kunst Prof. Jörg Immendorff eröffnet für Walentowski Galerien eine Ausstellung.

Eröffnung der „Galerie im Adlon" in Berlin. Die Künstlerin Elvira Bach stellt mit den Walentowskis aus und Christoph gibt professionelle Interviews.

2000 Vergrößerung ist toll, auch in familiärer Hinsicht.

Celina Angela, die Tochter von Christoph und Angela wird geboren.

Die Firmenumstrukturierung: Christoph und Heinrich betreiben die H & C Walentowski OHG von nun an gemeinsam.

Die „Galerie im Elisenhof" auf Rügen wird eröffnet

Die „Galerie im Ahlbecker Hof" auf Usedom wird eröffnet

2001 Die 6. Galerie, die „Galerie am Tegernsee" in Rottach-Egern wird eröffnet

2005 Erste Begegnung mit dem Sänger UDO LINDENBERG in der Dresdner Galerie. Udos Kunstwerke entpuppen sich als Verkaufsschlager und eine neue Idee ward geboren. Udo Lindenberg braucht seine eigene Kunstgalerie in Hamburg. Der Bau der Europapassage in Hamburg wird von C & H überwacht.

2006 Eröffnung der „Udo Lindenberg & More-Walentowski Galerie" in Hamburg mit wie könnte es auch anders sein mit der ersten Udo Lindenberg Kunst Ausstellung. Otto Waalkes kommt zu Besuch.Durch Udo animiert, outen auch andere Persönlichkeiten ihre künstlerische Begabung.

Große Sonderausstellung von Udo Lindenberg in Dresden.

Der Jazz-Komiker HELGE SCHNEIDER zeichnet für Walentowski Galerien Originale mit Witz und Charme.

2007 Herausragende Marc Chagall Ausstellung in Dresden.

2008 Christophs 40. Geburtstag wird gefeiert. Udo Lindenberg und Helge Schneider gratulieren mit einem Ständchen.

Musik und Kunst verbinden. Udo Lindenbergs Rockliner geht auf Reisen und die Walentowskis verkaufen Udos Bilder mit derartigem Erfolg, dass eine dauerhafte Galerie an Bord des Tui Schiffes unumgänglich ist.

2009 Heinrich Walentowski feiert die „ Nacht der Bilder" 60 Jahre- nicht ohne meine Bilder

2010 Eröffnung der ersten schwimmenden Galerie auf der Tui Mein Schiff 1 und gleichzeitige

Eröffnug der „ Galerie am Sonnenplatz" in Baden-Baden.

FRANK ZANDER und seine echten Zander sind ab sofort bei Walentowski Galerien vertreten.

2011 Eröffnung der zweiten schwimmenden Galerie auf der Tui Mein Schiff 2

Walentowski Galerien laden zum „Panische Spektakel" in Berlin ein. „Hinterm Horizont „ das Musical von Udo Lindenberg und ein anschließendes Privatkonzert im Hotel Adlon begeistern die Walentowski Gäste.

2012 Nach langjähriger Zusammenarbeit endlich die erste Ausstellung mit ARMIN MUELLER – STAHL in Hamburg

Die Walentowski Galerien stellen von nun an regelmäßig bei den Gerry Weber Open in Halle aus.

Mit der Eröffnung einer James Rizzi- Walentowski Galerie sind die Walentowski Galerien nun mit zwei Galerien in der Hamburger Europapassage vertreten.

2013 Kunstpremiere: Der Komiker OTTO WAALKES malt endlich für die Walentowskis und eine umjubelte Ausstellung in Ottos Heimat Hamburg findet statt.

2014 Große OTTO Ausstellung in der Galerie am Hellweg. Otto Waalkes Eintragung in das goldene Buch der Stadt Werl.

Eröffnung der Galerie im Hotel 4 Jahreszeiten in München. Leider musste diese Filiale nach 2 Jahren wegen Eigenbedarfes des Hotels geschlossen werden. Jedoch konnten wir mit einer wundervollen Ausstellung der Schauspielerin Christine Neubauer ein Zeichen setzen.

2015 Erste Ausstellung mit dem Pop-Art Künstler JAMES FRANCIS GILL in Werl Walentowski Galerien stellen im Stuttgarter Porsche Museum Udo Lindenberg Bilder aus Heinrich Walentowskis Feier zum 66. Geburtstag

2016 Künstlerzuwachs bei Walentowski Galerien mit exzellenten Ausstellungen und Events.

Sascha Wussow / Christine Neubauer / Harold Faltermeyer / Djamila Fierek / Natascha Ochsenknecht / Peter Lohmeyer / Jürgen Fux

Eröffnung der ersten Walentowski Galerie in Österreich.

Walentowski Galerien- Salzburg

2017 Eröffnung der Udo Lindenberg & More Walentowski Galerien auf Sylt

Eröffnung der Walentowski Galerien- Kitzbühel

Der Siederpreis der Stadt Werl für soziales und unternehmerisches Engagement geht an Heinrich Walentowski

Neue Ära: 3 Generationen Walentowski: Niklas Walentowski unterstützt nach abgeschlossenem Studium des Medienmanagements nun die Walentowski Galerien.

2018 Offizielle Eröffnung der Udo Lindenberg & More- Walentowski Galerien auf Sylt mit einem wundervollen kleinen privaten Konzert von Udo Lindenberg. Noch in diesem Jahr werden in Bad Homburg und in Timmendorf an der Ostsee zwei weitere Walentowski Galerien eröffnet werden.

Die Walentowskis machen weiter, drei Generationen treiben die Geschichte voran... immer in Bewegung, die Köpfe voller Ideen, auf der Suche nach neuen Kunstabenteuern und immer einen Schritt voraus...

WALENTOWSKI GALERIEN

Größter Galeristen-Familienbetrieb Deutschlands mit 16 Galerien und mit 50 Mitarbeitern. Kunstgroßhandel seit 1968, auch vertreten auf der Frankfurter Messe. Walentowskis fördern junge Künstler Walentowskis bieten Kunstevents der Extraklasse.

Walentowskis helfen mit Jährlich zahlreichen Charity Aktionen (auch zur Jubiläumsfeier: Keine Geschenke, sondern Spende der Gäste)

Wir gratulieren den agilen Galeristen zum Jubiläum! Lassen Sie uns noch viele weitere Jahre ihre außergewöhnlichen Ideen erleben und genießen. Und Udo Lindenberg danken wir für seine unglaubliche Karriere, seine Musikalität und wohltuende Frechheit. Und natürlich auch für sein Bekenntnis zur Cigarre! Ein echter Connaisseur mit gigantischer Strahlkraft.

PERDOMO

Factory Tour Blend

Seit mehr als zehn Jahren sind die Zigarren der Perdomo Factory Tour eines der vielen Highlights während der Perdomo Fabrikbesichtigungen in Nicaragua. Während der Tour lernt jeder Teilnehmer die handwerklichen Fähigkeiten des Perdomo Teams in der Herstellung feinster Premium-Zigarren aus den Perdomo eigenen Tabaken kennen.

Die bedeutende Tabaklegende, Aristides Garcia, fertigt vor Ort für jeden Gast Zigarren in der traditionellen Art und Weise per Hand.

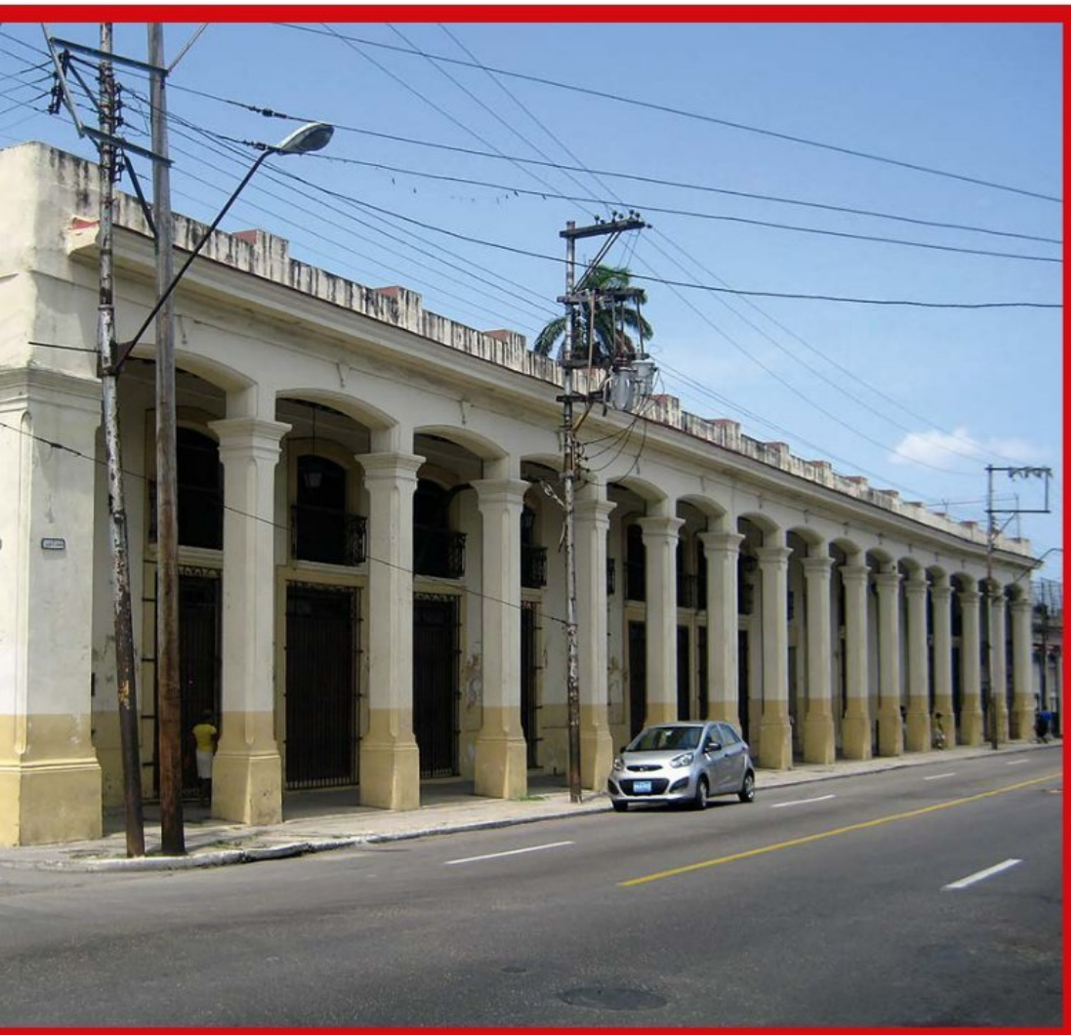
Die überwältigende Resonanz war gewesen: „Wann wird Perdomo diese spezielle Mischung auf dem Markt veröffentlichen?"

Glücklicherweise sind nunmehr diese Zigarren auch als Serie, bestehend aus den vier Formaten in drei ausgesuchten Deckblättern Ecuadorian Connecticut, Nicaraguan Sun Grown und Nicaraguan Maduro in 24er Schatullen erhältlich.

Deckblatt	Format	Stück	Kiste
Robusto	5 x 52	8,20 €	196,80 €
Toro	6 x 52	8,80 €	211,20 €
Torpedo	6½ x 54	9,80 €	235,20 €
Churchill	7 x 52	10,50 €	252,00 €

Don Stefano

www.donstefano.com



Die Henry Clay Manufaktur: so sieht sie heute aus. Der Giebel, auf dem früher der Name der Fabrik stand, ist nicht mehr erhalten. 1883 wurde das Gebäude errichtet. An der Seite befindet sich der Haupteingang des Gebäudes.

»Havanna – Habana – Stadt der Zigarren XII«

Die legendäre »Henry Clay Manufaktur« – damals und heute

HEUTE GEHT ES UM DIE ENTDECKUNG EINER DER LEGENDÄRSTEN MANUFAKTUREN HAVANNAS ÜBERHAUPT: DIE BERÜHMTE „HENRY CLAY MANUFAKTUR“ AUF DER CALZADA DE LUYANO. HIER SIEHT HAVANNA GANZ ANDERS AUS, ALS MAN ES VON DEN TOURISTENFOTOS KENNT. DENN DER STADTTEIL HAVANNAS NAMENS SAN MIGUEL DE PADRON IST EINER, DEN NORMALERWEISE WIRKLICH KEIN TOURIST BETRITT.

Text: Claudia Puszkar

Doch gerade das kann ungemein spannend sein. Kuba, das muss gesagt werden, ist ein sehr sicheres Land. Sich dort allein zu bewegen, ist, im Gegensatz zu anderen lateinamerikanischen Ländern, überhaupt nicht problematisch oder gefährlich, zumal am Tag. Rein optisch hat dieses Havanna in San Miguel Padron nichts mehr mit den schmucken Vorzeigestraßen in der Altstadt oder den schönen Villen in Miramar zu tun. Stattdessen ist es laut, dreckig und der Geruch zuweilen eine Herausforderung nicht nur für feine Nasen. Bei dem starken Verkehr auf der Calzada de Luyano reden wir auch ganz sicher nicht über Feinstaubbelastung. Spricht man ein bisschen spanisch, lohnt es sich aber immer, mit den Leuten ins Gespräch zu kommen. Diese Habanesen, die normalerweise keinen Kontakt zu Touristen haben, sind freundlich auf eine ganz unaufdringliche Art, sehr aufgeschlossen und genießen jedes auch noch so kurze Gespräch. Die Kubaner sind, das kann ich nur bestätigen, wirklich ein sehr kommunikatives Volk.

Überaus spannend gestaltete sich die Suche nach der Fabrik. Eine Adresse zu haben, war nämlich nur ein Anfang. Denn es handelte sich um eine „alte“ Adresse. Korrekt war auf jeden Fall der Straßenname. Die No.100 war nicht weiter von Bedeutung, denn die Häuser in Havanna haben mindestens ein Mal, wenn nicht sogar öfter, neue Nummern erhalten. 100 als gerade Zahl gab nur an, auf welcher Straßenseite sich das Haus befindet. In der Regel haben die Häuser auf der linken Seite die ungeraden, auf der rechten die geraden Zahlen. Wenn man also stadtauswärts fuhr, musste sich das Gebäude auf der rechten Seite befinden.
Als Anhaltspunkt diente eine Zeichnung des Hauses. Häufig hat sich jedoch gezeigt, dass man solche Zeichnungen nicht als originalgetreue Abbildung ansehen kann. Denn im Gegensatz zu einem Foto sind diese historischen Zeichnungen in der Regel der Wirklichkeit zwar ähnlich, in Details jedoch stark abweichend.
Noch ein weiterer Hinweis war bekannt. Die Fabrik wurde von den Torcedores “La Loma” genannt. Loma bedeutet (span.) Kuppe oder Hügel. Ich wollte nun wissen, ob das etwas zu bedeuten hat. Ich setzte mich also ins Auto und ließ den Fahrer starten.
Ein Wort an dieser Stelle zum Thema: Auto fahren in Kuba. Es ist für Touristen durchaus möglich, ein Auto zu mieten und selbst zu fahren. Doch stört nicht nur der teilweise chaotische Verkehr. Vielmehr hält mich die Tatsache vom Fahren ab, dass man bei einem Unfall, bei dem es zu Personenschaden kommt, so lange im Land bleiben muss, bis das Verfahren geklärt ist. Es gibt Menschen, die ihren Urlaub deshalb unfreiwillig auf beinahe ein Jahr ausgedehnt haben. Doch wer kann oder möchte sich so lange freinehmen?!
Aber zurück zur Fabriksuche. Wie sich herausstellte, befand sich das Gebäude tatsächlich am höchsten Punkt der Straße; danach schlängelt sich diese landeinwärts wieder sanft hinab. Das Gebäude befindet sich auf der Calzada de Luyano zwischen der Calle Reyes und der Calle San Jose. Heute hat es die No.204.

Havanna abseits der Touristenpfade – im Hintergrund aber sieht man ganz klein das Capitolio. Viele alte Dinge, wie dieser Fahrstuhl, sind in Kuba oft immer noch erhalten. „Aguila de Oro“, der Name von Bocks Hauptmarke, steht auf dem linken Torpfosten. Produktion heute – in der Fabrik stellt Brascuba heute Zigarillos her.

Das Fabrikgebäude ist 1883 erbaut. Besitzer war Julian Alvarez, Inhaber der Marke „Henry Clay“. Henry Clay (1777-1852) war ein amerikanischer Tabakpflanzer und Mitglied des Repräsentantenhauses, des Senats und sogar US-Außenminister. Er galt als brillanter Redner und verlor als Hauptkandidat, dies sein Rekord, als einziger gleich drei Präsidentschaftswahlen; zwei weitere schon in den Vorwahlen.
Doch Julian Alvarez ist nicht irgendein Zigarrenproduzent. Er und Gustav Bock rollten Ende des 19. Jahrhunderts die Zigarrenindustrie in Kuba neu auf. Gustav Bock, dies nur ganz kurz, war 1856 von Bremen nach Kuba gekommen. Seine Hauptmarke „Àguila de Oro“, der „Goldene Adler“, führte er 1860 ein. Heute erinnert ein gusseiserner Türpfosten in der Fabrik an diese legendäre Marke.
Ab 1887/88 wurden Bock und Alvarez Partner. Die neue Firma „Henry Clay & Bock Ltd.” hatte ihren Sitz in eben jener Fabrik. Die Firma „Henry Clay & Bock Ltd.“ wurde kurze Zeit später vom britischen Konzern Imperial Tobacco (mit Unterstützung der britischen Regierung) übernommen. Als “The Englisch Company” waren Gustav Bock und Julian Alvarez damit beschäftigt, kubanische Fabriken und Zigarrenmarken aufzukaufen. Nach der Vereinigung mit der „Segundo Alvarez Ltd.“, Besitzer der Marke La Corona, ging ab etwa 1900, als sich die Amerikaner auch militärisch in Kuba engagierten, das ganze Geschäft von britischer in amerikanische Hand über. Als Hauptgeschäftsführer und leitender Manager der „American Tobacco Company“ kauften Bock und Alvarez beinahe 300 Marken (Hauptmarken und anhängende Marken) auf. Schlussendlich produzierten die Amerikaner im legendären „Eisenpalast“ Zigarren von 91 verschiedenen Marken.
Die „Henry Clay Manufaktur“ wurde wahrscheinlich all die Jahre als Fabrik genutzt. Fotos aus den 1960er und 70er Jahren zeigen die Manufaktur mit ihrer Belegschaft auch nach dem Sieg der Revolution aktiv. Nach einer aufwändigen Sanierung ist es heute eine Fabrik von „Brascuba“, einem Joint Venture Unternehmen der Kubaner und der Brasilianer zur Herstellung von Zigarillos.

FINE PAIRINGS

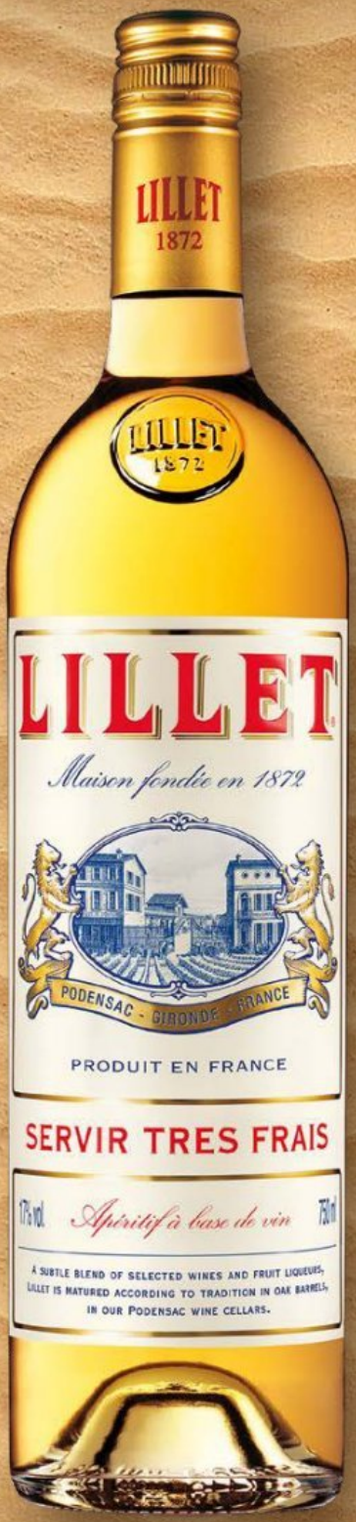
CARLOS ANDRÉ COLLECTOR'S CUT N° 1 PASSION TORO GRANDE & RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO

Anfangs dominiert eine süßliche Note, erst danach nimmt der Körper zu. Dann findet man Anklänge von Mandeln, Holz und Leder. Das letzte Drittel wird noch aromatischer – interessanterweise mit dezenten Erdnoten. Die Carlos André Collector's Cut N° 1 Passion – ein vollkommenes Sinneserlebnis. Aperitivo Rosato ist der neue Aperitif von Ramazzotti und besticht durch die besonderen und natürlichen Aromen von Hibiskus und Orangenblüten. Der leuchtende rosé Farbton und der fruchtig-frische Geschmack machen Ramazzotti Aperitivo Rosato so einzigartig. Mit einem Alkoholgehalt von 15% ist der Aperitif die perfekte Basis für herrlich fruchtige Drinks und ein perfekter Cigarren-Begleiter.

Deckblatt	H 2000 / Ecuador
Umblatt	Olor Dominicana
Einlage	Dom. Rep, Nicaragua
Länge	165 mm
Gauge	22,6 mm
Vertrieb	Arnold André

ES MÜSSEN JA NICHT IMMER DIE HARTEN SACHEN SEIN. MILDE SOMMERABENDE UND MILDE CIGARREN SEHNEN SICH GERADEZU NACH EINEM MILDEN BEGLEITER. UNSERE APERITIFS HEISSEN MIT IHRER SOMMERLICHEN LEICHTIGKEIT DIE CIGARRE WILLKOMMEN. GRÖSSTER INTERESSE IHRER WEIBLICHEN BEGLEITER KÖNNEN SIE SICH SICHER SEIN...

Text: Heinz Putschies Fotos: Studio Röder und Hersteller



QUAI D'ORSAY LCDH NO. 54 & LILLET BLANC

Der Tabak der Quai d'Orsay Cigarren kommt aus der Region Vuelta Abajo auf Kuba. Dort werden die besten Tabake der Welt angebaut. Ihr Geschmack ist mild bis mittelkräftig – aromatisch sehr ausgewogen. Durch ihr Claro-Deckblatt heben sie sich von anderen kubanischen Cigarren ab und versprechen ein holziges Aroma bei ausgeglichener Stärke. Gekennzeichnet durch einen feinen Geschmack, Charakter und die Intensität bester kubanischer Tabake. Ob pur, als leichter Aperitif oder als perfekte Cocktailzutat: Lillet schmeckt einfach einzigartig. Das liegt vermutlich an der besonderen Kombination, die dem Weinaperitif seit 1872 seinen unverkennbaren frischen Geschmack verleiht. Lillet besteht aus erlesenen Weinen aus dem Anbaugebiet rund um Bordeaux – und andererseits aus natürlichen Mazeraten exotischer Zitrusfrüchte.

Deckblatt	*Cuba*
Umblatt	*Cuba*
Einlage	*Cuba*
Länge	*133 mm*
Gauge	*21,4 mm*
Vertrieb	*5th Avenue*

RADIEN

NEUE STARS *am Cigarrenhimmel*

NICARAGUA, DAS LAND ZWISCHEN PAZIFIK UND DEM KARIBISCHEN MEER HAT ES GESCHAFFT, IN SEHR KURZER ZEIT HINTER KUBA UND DER DOMINIKANISCHEN REPUBLIK ZUM DRITTWICHTIGSTEN CIGARRENPRODUZENTEN WELTWEIT ZU AVANCIEREN. DURCH IHRE AROMENVIELFALT ERFREUEN SICH NICARAGUANISCHE CIGARREN AUCH BEI PASSIONIERTEN KUBA-RAUCHERN IMMER GRÖSSERER BELIEBTHEIT. SIE HABEN EINEN VOLLEN KÖRPER, DIE WÜRZIG-AROMATISCHEN EINLAGEBLÄTTER, WERDEN OFT AUS KUBANISCHEN SAATEN GEZOGEN.

FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Cigarren aus Nicaragua müssen Sie probieren! Die relativ milden Cigarren mit ihren angenehm erdigen Aromen eignen sich nicht nur für Profis, sondern bieten auch Novizen Genuß zum attraktiven Preis – und es wird nicht verwundern, wenn Ihre zukünftige Lieblings-Cigarre aus dem aufstrebenden zentralamerikanischen Land kommt.

Auf welche Parameter wir in unserem Short-Tasting hinweisen bzw. welche Kriterien Ihre Kaufentscheidungen erleichtern können, sehen Sie hier unten.

NAME DER ZIGARRE | Vitola | Deckblatt | Umblatt | Einlage | Länge | Gauge | Preis | Vertrieb

GESAMTEINDRUCK [IN 6 STUFEN]:

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

MITTLERE AROMASTÄRKE [AUFGEHELLTE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AUSGEPRÄGTES AROMA [VOLLE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

STÄRKE [IN 5 STUFEN]:

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CUMPAY

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua - H 2000
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	121 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	5,70 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PADRÓN 1964 ANNIVERSARY HERMOSO MADURO

Vitola	Short Gordo
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	102 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	18,60 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AROMA DEL CARIBE MI AMOR

Vitola	Gigante im Fresh Pack
Deckblatt	Mexico San Andrés
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	6,50 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PARADISO QUINTESSENCE

Vitola	Robusto
Deckblatt	Equador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	140 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	7,40 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROCKY PATEL FIFTY-FIVE

Vitola	Robusto im Perfecto-Format
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Costa Rica
Einlage	Nicaragua
Länge	140 mm
Gauge	21,8 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DANIEL MARSHALL

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	140 mm
Gauge	20,06 mm
Preis	6,60 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DAVIDOFF NICARAGUA

Vitola	Diadema
Deckblatt	Nicaragua H 2000 Rosado
Umblatt	Nicaragua Jalapa
Einlage	Nicaragua
Länge	165 mm
Gauge	20,0 mm
Preis	20,10 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BRICK HOUSE NATURAL

Vitola	Corona Larga
Deckblatt	Nicaragua H 2000
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	157 mm
Gauge	18 mm
Preis	4,90 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BRICK HOUSE DOUBLE CONNECTICUT

Vitola	Mighty Mighty
Deckblatt	USA Connecticut Shade
Umblatt	USA Connecticut Broadleaf
Einlage	Nicaragua
Länge	151 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	6,50 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

EL BATON

Vitola	Belicoso
Deckblatt	Nicaraguan Corojo
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	5,50 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

JOYA BLACK

Vitola	Double Robusto
Deckblatt	Mexiko San Andrés Negro
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	7,90 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

JOYA DE NICARAGUA ANTANO 1970

Vitola	Gran Perfecto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	10,70 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROSALONES RESERVA

Vitola	Toro
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua Jalapa, Condega, Esteli
Länge	152 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	6,30 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

JOYA DE NICARAGUA CLÁSICO

Vitola	Viajante
Deckblatt	Ecuadorian Connecticut Shade
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	216 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	7,10 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL ROYAL SELECTION RESERVA

Vitola	Toro
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Dominikanischer Olor
Einlage	Dom. Rep. Nicaragua Brasilien
Länge	140 mm
Gauge	21,8 mm
Preis	8,50 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DREW ESTATE LIGA PRIVADA T52

Vitola	Robusto
Deckblatt	Connecticut Stalk-Cut
Umblatt	Brasilien (Mata Fina)
Einlage	Honduras, Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	17,5 mm
Preis	15,00 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DREW ESTATE TABAK ESPECIAL MEDIO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut shade grown
Umblatt	Sumatra
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	7,60 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DREW ESTATE TABAK ESPECIAL OSCURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Connecticut Broadleaf
Umblatt	Sumatra
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	7,60 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER LA MERIDIANA

Vitola	Short Churchill
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	122 mm
Gauge	19,1 mm
Preis	4,40 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CASA DE NICARAGUA

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Indonesia
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	20,7 mm
Preis	2,30 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER SAN'DORO CLARO

Vitola	Toro
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	14,00 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER SAN'DORO COLORADO

Vitola	Churchill
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	178 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	16,00 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CORRIDA NICARAGUA

Vitola	Robusto +
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Sumatzra
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	22,6 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

EL CREDITO ESTELI SERIE R ESTELI

Vitola	No. 60
Deckblatt	Jalapa Sungrown Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	24 mm
Preis	12,50 €
Vertrieb	AKRA Kotschenreuther

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

GESAMTEINDRUCK

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMA CRAFT WUNDERLUST

Vitola	Toro
Deckblatt	Brasilien Mata Fina
Umblatt	Indonesien Java Besuki
Einlage	geheim
Länge	152 mm
Gauge	20,06 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

GESAMTEINDRUCK

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMA CRAFT CROMAGNON MADURO CRANIUM

Vitola	Gran Toro
Deckblatt	USA Connecticut Broadleaf
Umblatt	Cameroon
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	9,00 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

GESAMTEINDRUCK

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMA CRAFT INTEMPERANCE

Vitola	Robusto Extra
Deckblatt	Brasilien Arapiraca
Umblatt	Indonesia
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	8,00 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

GESAMTEINDRUCK

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PYRANOS

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	9,80 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

GESAMTEINDRUCK

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CASA DE TORRES

Vitola	Perfecto
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	4,90 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

GESAMTEINDRUCK

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO LOT 23 CONNECTICUT

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut Shade
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	7,70 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO FACTORY TOUR BLEND SUN GROWN

Vitola	Toro
Deckblatt	Nicaragua Jalapa
Umblatt	Nicaragua Condeja
Einlage	Nicaragua Esteli
Länge	152 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	8,80 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO 20TH ANNIVERSARY MADURO

Vitola	Corona Grande
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	165 mm
Gauge	19,1 mm
Preis	10,80 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER BARON

Vitola	Double Toro
Deckblatt	Ecuador H 2000
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	152 mm
Gauge	24,0 mm
Preis	18,50 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER IVAN IV

Vitola	Salomon
Deckblatt	Ecuador H 2000 Oscuro
Umblatt	USA Connecticut
Einlage	Nicaragua
Länge	174 mm
Gauge	23 mm
Preis	12,70 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER MARTIN 20 YEARS ANNI. EDITION

Vitola	Double Toro
Deckblatt	Ecuador H 2000
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	165 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	23,00 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VLADIMIR I

Vitola	Campana
Deckblatt	Ecuador H 2000 Oscuro
Umblatt	Indonesia
Einlage	Nicaragua
Länge	140 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	9,70 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

finetobacco Das Abonnement für Geniesser!

Abonnieren Sie FINE TOBACCO für nur € 20,- inkl. MwSt., Versand und Porto (4 Ausgaben). Bleiben Sie mit diesem Magazin regelmäßig auf dem neuesten Stand. Und genießen Sie auch weiterhin bewußt mit Lust. Das kann und wird Ihnen niemand verbieten!

Abonnement-Hotline: Per Fax 089 - 90529073
oder per E-Mail: info@genussverlag.com
oder auch per Post: Medien Marketing Meinsen,
Chiemseering 11, 85551 Kirchheim

FINE LIFE

INSPIRATION UND EMOTION VOM GENUSSVERLAG

Ausgabe 02|2018

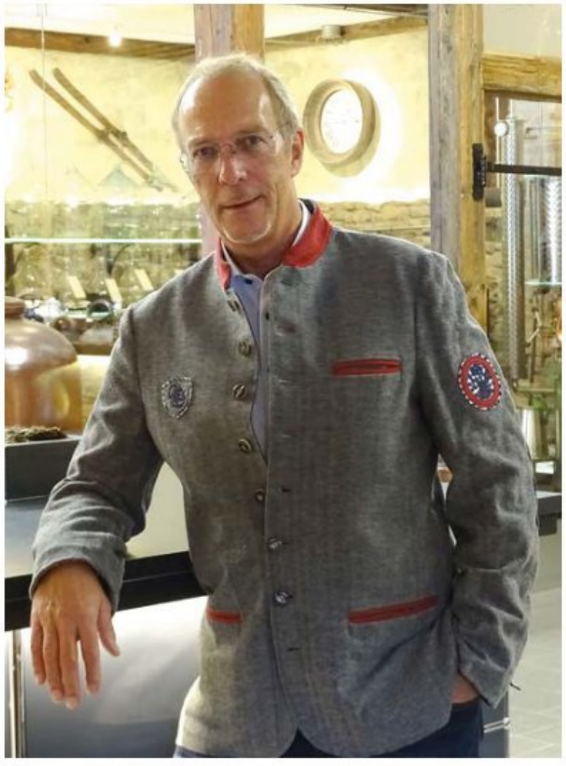
ÜBER DÄCHERN UND ÜBER DEN WOLKEN

VERFÜHRUNGEN, GENUSSOASEN UND LIFESTYLE FÜR AFICIONADOS

CLUBMASTER 1817:
„200 Jahre Liebe und Leidenschaft für Tabak.
Vereint in diesem einzigartigen Cigarillo."
100 % Tobacco
Made in Dominican Republic

CLUBMASTER
The soul of fine cigars

FINE LIFE
COMMUNITY



Liebe FINE LIFE Genießerinnen und Genießer,

in dieser neuen Ausgabe von FINE LIFE der besondere Lesegenuss in FINE TOBACCO – finden Sie ein kreatives Potpourri aus aller Welt und sogar aus dem All. Die NASA wird 60 und wir haben unser Teleskop mal auf die Geschichte dieser spannenden Entwicklung gerichtet. Starten Sie mit uns ins Weltall.
Natürlich haben wir uns aber auch um irdischen Genuss gekümmert. Feiner Rum präsentiert sich und gewinnen können Sie auch. Steigen Sie mit uns aufs Dach und nehmen Sie Platz an der Bar. Oder reisen Sie mit uns in die französische Region Cognac. Auf jeden Fall wünsche ich Ihnen bei allem was Sie tun, stets feinen Genuss und viel Freude an den schönen Dingen, die nicht immer kompliziert oder teuer sein müssen. Carpe diem.

In diesem Sinne grüße ich alle sehr herzlich

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber

E-Mail: meinsen@genussverlag.com – Tel. ++49-(0)89-90 52 90 72

РОССИЯ
esa

Bis zur Unendlichkeit und noch viel weiter

60 Jahre NASA

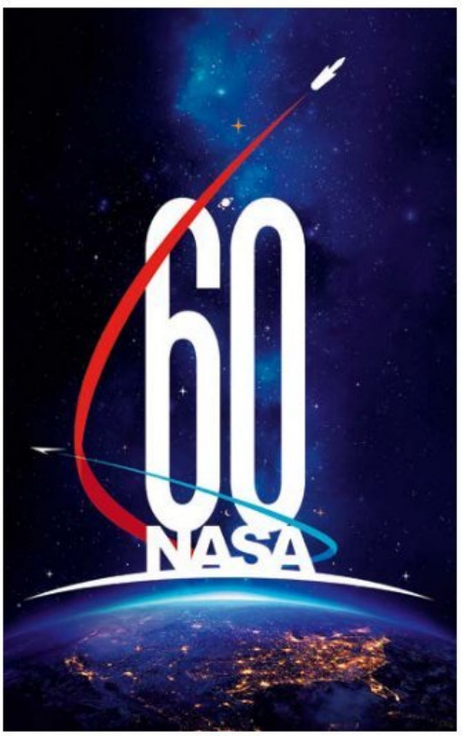
„Die Erde ist eine Scheibe!" behauptet die rund 3000 Mitglieder zählende Flat Earth Society. Irrtum ausgeschlossen: Selbst Aufnahmen der Erde aus dem Weltraum würden nichts beweisen, sagen die Anhänger; sie seien gefälscht und Teil einer Verschwörung, um die Religionen (und damit Gott) zu schwächen. So hat eben jeder Mensch seine eigene Weltanschauung. Wenn man dagegen den Mut aufbringt, seinen Standpunkt zu ändern, eröffnen sich ganz neue Perspektiven. Am 24. Dezember 1968 hatte „Apollo 8" – der erste bemannte Flug zum Mond – den Erdtrabanten bereits drei Mal umrundet, um für spätere Landungen Fotos der Mondoberfläche und der bis dato unbekannten Rückseite zu machen. Jedes Mal, wenn die Astronauten Anders, Lovell und Borman nach 30 endlos langen Minuten im Funkschatten wieder Kontakt zum Kontrollzentrum Houston hatten, konnten sie aufatmen. Doch dann veränderten sie die Ausrichtung der Raumkapsel. Plötzlich sahen sie die Erde, wie sie hinter dem Mond aufging. Überwältigt von diesem Anblick schossen die Männer außerplanmäßig mehrere Fotos, die den Blick auf die Welt veränderten. Sie gehören zu den einflussreichsten Umweltfotografien, die jemals gemacht wurden.

Diese Aufnahmen und etwa 8400 weitere hochauflösende Bilder hat die NASA 2015 auf flickr.com eingestellt. Unter dem Titel „Project Apollo Archive" sieht man beeindruckende Fotos, wie die ersten Schritte auf unserem erdnahen Trabanten. Und man kommt den Männer der Apollo-Missionen ganz nah – mal ernste, unrasierte Gesichter, die in der engen Raumkapsel konzentriert auf Kontrollinstrumente blicken, mal entspannt lächelnde Astronauten, die sich gegenseitig fotografieren. Der Gedanke, dass der kleinste Fehler oder technische Defekt ihr Leben beenden könnte, scheint weit weg. Wenn sie sich dann mit einem Sechstel der Erdanziehungskraft auf dem Mond bewegen, meint man sogar hinter ihren vollverspiegelten Visieren ein euphorisches Strahlen wahrzunehmen.

Der NASA ging es freilich nie um Spaß. Dafür lastete zu viel Verantwortung auf den Schultern der Luft- und Raumfahrtbehörde. Seit ihrer Gründung 1958 standen permanent Menschenleben, Geld und – was am wichtigsten erschien – internationales Prestige auf dem Spiel. Die Rivalität zwischen den USA und der Sowjetunion war gewissermaßen der Treibstoff der die Raumfahrtprogramme beider Supermächte befeuerte. Den Startschuss gab 1955 US-Präsident Eisenhower: Die Vereinigten Staaten würden in den nächsten zwei bis drei Jahren Kleinsatelliten ins All schicken. Am nächsten Tag zog die UdSSR mit einer gleichlautenden Erklärung nach und schickte im Oktober 1957 ihren „Sputnik 1" in den Orbit. Tatsächlich hatten die USA ihren Gegner technologisch unterschätzt. Auch in den Folgejahren mussten sie sich mit „Platz zwei" zufrieden geben, als der russische Kosmonaut Juri Gagarin 1961 als erster Mensch im All die Erde umrundete. Nur wenige Wochen danach erhöhte der frisch gewählte Präsident John F. Kennedy den Einsatz: Vor Ablauf des Jahrzehnts solle ein Amerikaner den Mond betreten und gesund wieder auf die Erde zurückkehren.

Mit Hochdruck und unter enormem finanziellem Aufwand wurde das Apollo-Programm gestartet; in den Jahren 1961 bis 1972 waren bis zu 400.000 Menschen beschäftigt, die Gesamtkosten beliefen sich auf rund 23,9 Milliarden Dollar – nach heutigen Maßstäben etwa 120 Milliarden. Und es kostete Menschenleben. Während einer Routineübung 1967 verbrannten drei Astronauten in ihrer Kabine, die zu diesem Zeitpunkt mit reinem Sauerstoff gefüllt war. Spätere Versuche zeigten, dass in dieser Atmosphäre schon ein leichtes Scheuern der teflonisolierten Kabelbäume an Aluminium ausreicht, um ein tödliches Feuer zu entfachen. Im Andenken an die Toten erhielt der Starttest postum die Missionsbezeichnung „Apollo 1". Durch das Kräftemessen der ideologischen Gegner USA und Sowjetunion starben auch Kosmonauten im Dienste des Fortschritts; 1967 musste die UdSSR zum ersten Mal einen Fehlschlag vor der Weltöffentlichkeit zugeben. Dass die Forschungsergebnisse ferner dem Wettrüsten dienten, wurde von beiden Seiten unter den Teppich gekehrt. Statt dessen sprach man vom „Wettlauf zum Mond", als wäre das ganze eine kosmische Sportveranstaltung. Mit der Landung von „Apollo 11" auf dem Erdtrabanten schoben sich im Juli 1969 schließlich die Vereinigten Staaten als erste über die Ziellinie.

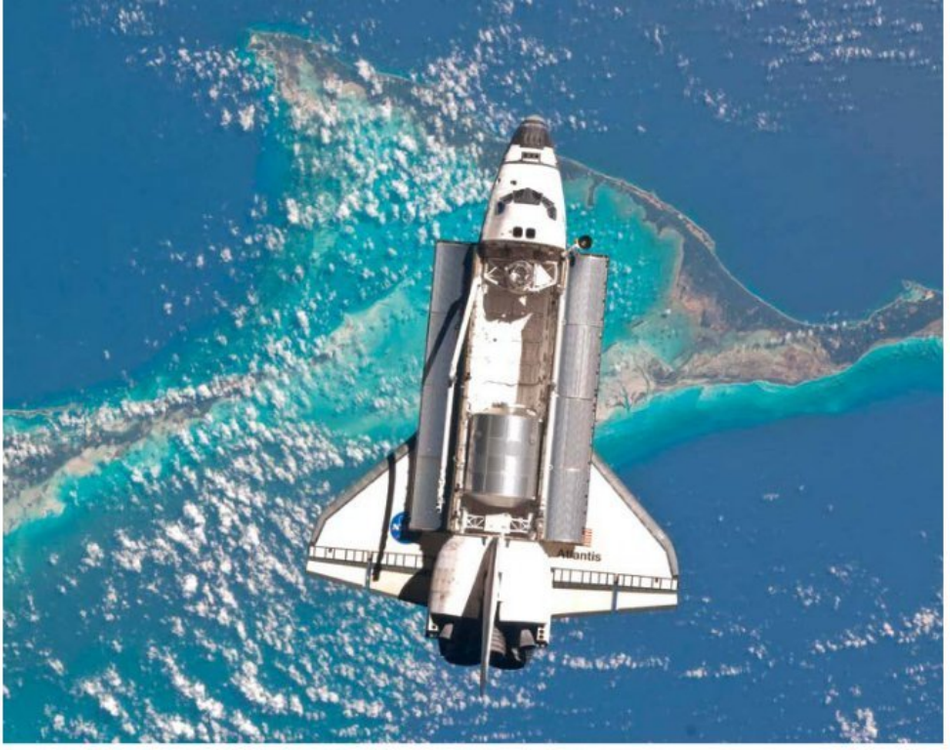
DIE NASA FEIERT GEBURTSTAG – SECHS JAHRZEHNTE VOLLER TRIUMPHE UND TRAGÖDIEN, VOLLER ZUKUNFTSVISIONEN, AUFREGENDER BILDER, FREMDER GALAXIEN UND DER FRAGE „WAS KOMMT ALS NÄCHSTES?"



TEXT: ELMAR SCHALK
FOTOS: NASA'S MARSHALL SPACE FLIGHT CENTER

Und während es heute selbstverständlich ist, beispielsweise royale Hochzeiten am Bildschirm zu verfolgen, waren die ersten Schritte auf dem Mond das erste mediale Großereignis, das weltweit live übertragen wurde. Schätzungsweise 600 Millionen Menschen starrten gebannt auf die verrauschten Schwarzweißbilder, wie Neil Armstrong in Zeitlupe die Leiter der Landefähre hinabsteigt, dazu seine ersten Eindrücke übermittelt und fast nebenbei das Betreten des Himmelskörpers als großen Sprung für die Menschheit bezeichnet. Zehn weitere Astronauten sollten ihm und Missionskollegen Buzz Aldrin in den nächsten drei Jahren auf den Mond folgen, dann wurde das Apollo-Programm aus Kostengründen eingestellt. Kritiker schätzten seinen wissenschaftlichen Nutzen als „gering" ein, und „Apollo 8"-Mitglied William Anders, der das Programm als „Schlacht im Kalten Krieg" bezeichnete, erklärte später: „Wäre da nicht dieser Wettlauf mit den Russen gewesen – wir hätten niemals die Unterstützung der Steuerzahler gehabt."

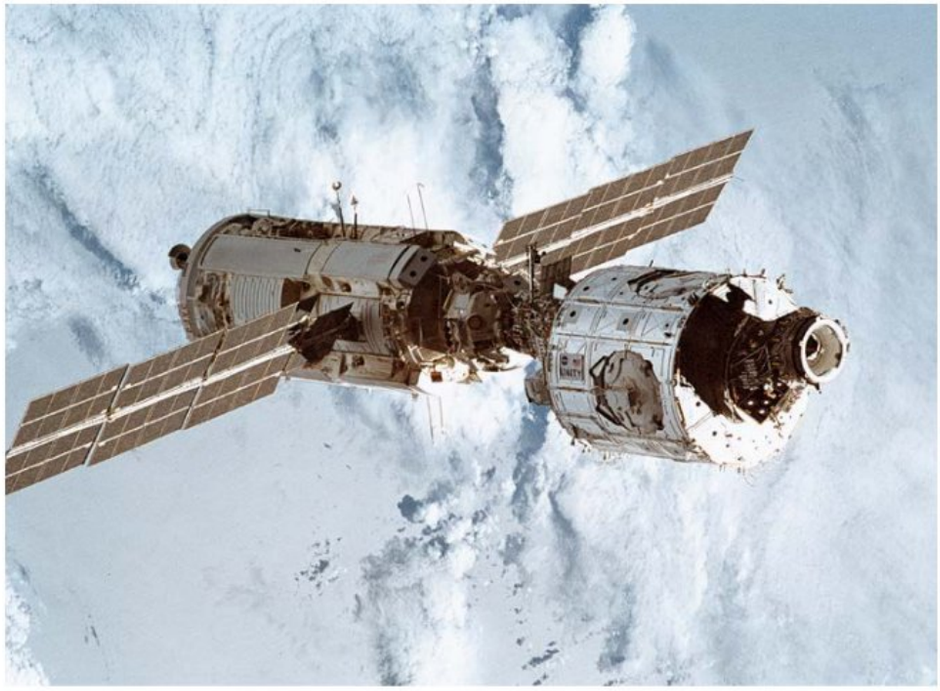
Etwas kostengünstiger und im wahrsten Sinne des Wortes weitreichender ist die Planetenerkundung mittels Sonden. Nachdem fünf sowjetische Marsexpeditionen gescheitert waren, schossen die USA 1964 mit „Mariner 4" die ersten Nahaufnahmen vom roten Planeten. Mit den Jahren rückte der Mars immer mehr in den Focus der NASA. Bis 2016 wurden 20 Marssonden entsandt, wovon 14 ihr Missionsziel erreichten. Die anderen verschlang der „Große Galaktische Ghul" – ein Weltraummonster, das für alle nicht erklärbaren Fehlschläge verantwortlich ist. Parallel dazu musste man sich von den liebgewonnenen Marsmenschen verabschieden, die – seit den Zeichnungen von William Robinson Leigh 1908 – mit ihren großen Antennenköpfen unser Bild von Außerirdischen geprägt haben. Tatsächlich träumt die NASA vom Leben auf dem Mars: Große Mengen gefrorenen Wassers wurden bereits entdeckt und die Existenz von Mikroben halten Wissenschaftler für denkbar. Um den erdähnlichen Planeten weiter zu erforschen, startete am 5. Mai 2018 die Mars-Mission „InSight – Interior Exploration using Seismic Investigations, Geodesy and Heat Transport" (die NASA liebt Abkürzungen). Optimisten sprechen bereits von einer Kolonisierung im Jahr 2032. Jedenfalls haben schon über 2,4 Mio. Erdenbewohner symbolisch ihr Handtuch auf die Liege geworfen und sich bei der NASA für einen Boarding Pass registriert; wenn „InSight" wie geplant am 28. November landen wird, ist ihr Name mit an Bord. In ferner Zukunft soll der Mars dann mittels Terraforming unser neues Zuhause werden – sozusagen „Erde 2.0".

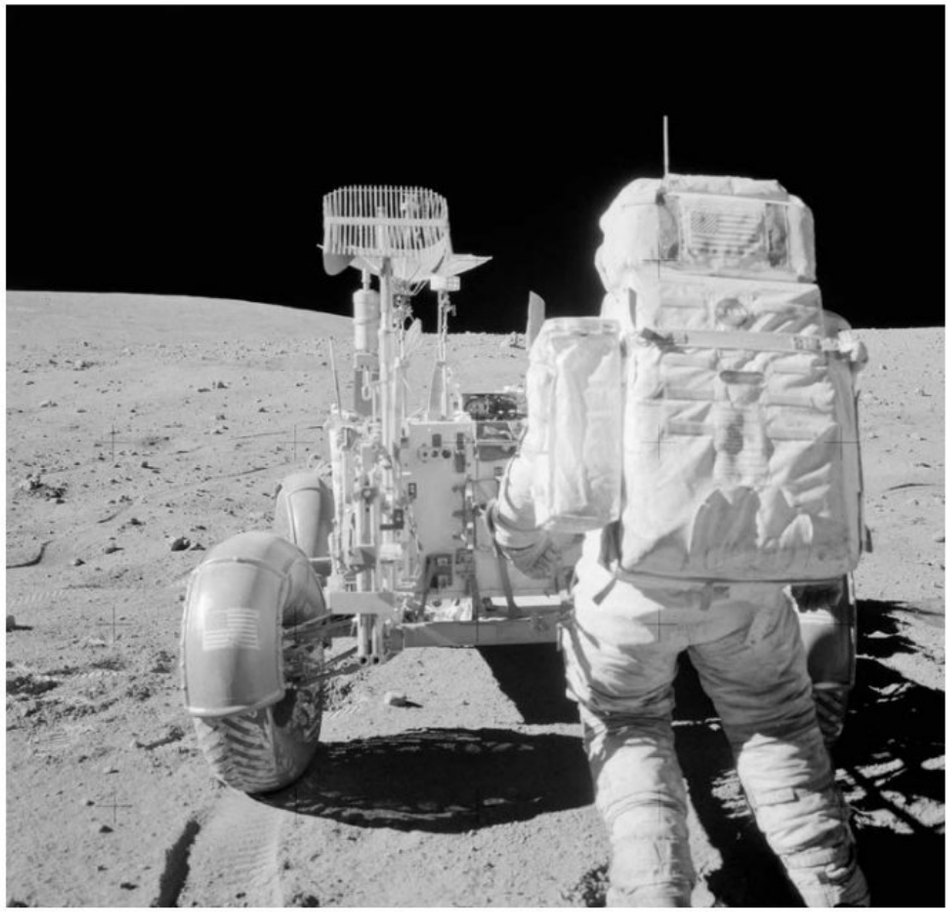


Über Sinn und Unsinn des Projekts kann man streiten. Bis dahin müsste weiter an der Kommerzialisierung der bemannten Raumfahrt gearbeitet werden, wie einst in der Space-Shuttle-Ära: Um die Transportkosten zu senken, entwickelte die US-Raumfahrtbehörde ab 1972 einen Raumgleiter als wiederverwendbares System. Ursprünglich sollte so ein Space Shuttle sieben Jahre später die 1973 installierte Weltraumstation „Skylab" versorgen, doch die Raumfähre „Columbia" konnte erst 1981 starten, zwei Jahre nachdem „Skylab" mehr oder weniger kontrolliert zum Absturz gebracht worden war. Zwischenzeitlich hatte sich die Ost-West-Beziehung im All etwas entspannt. Ein Quantensprung in der Völkerverständigung war 1975 das „Apollo-Sojus-Test-Projekt", bei dem eine amerikanische und eine sowjetische Raumkapsel aneinander ankoppelten und sich Astronauten und Kosmonauten im Weltraum die Hände reichten. Kaum vorstellbar, dass beide Supermächte 20 Jahre zuvor noch mit dem Gedanken spielten, eine Nuklearbombe auf dem Mond zu zünden, um den Gegner einzuschüchtern. Trotzdem sollte der Kalte Krieg noch einmal ins Weltall zurückkehren, als der damalige US-Präsident Reagan in den 1980er Jahren die Entwicklung eines Abwehrschirms gegen Intercontinentalraketen (SDI) und den Bau der militärischen Raumstation „Freedom" verkündete. Glücklicherweise wurde

das SDI-Programm 1993 unter Bill Clinton aus dem All geholt und die Raumstation erhielt eine zivile Nutzung unter ihrem späteren Namen „ISS".

Bis heute umrundet sie in bis zu 460 km Höhe mit 28.800 km/h den Globus alle anderthalb Stunden und ist permanent mit Raumfahrern besetzt. Das internationale Projekt wird, neben der NASA und der russischen Raumfahrtagentur Roskosmos, von der europäischen ESA, der kanadischen CSA und Japans JAXA betrieben. Insgesamt haben bereits 230 Menschen die „ISS" besucht, darunter auch sieben Weltraumtouristen; Kostenpunkt für Hin- und Rückflug sowie eine Woche Vollpension: 20 Millionen US-Dollar. Vier Jahre lang fungierten die amerikanischen Space Shuttles als Raumfahrttaxis zur russischen Raumstation „Mir" und bis 2008 zur „ISS". Doch nach dem Unglück der „Columbia" (2003), bei denen alle sieben Besatzungsmitglieder ums Leben kamen – wie schon bei der Explosion der „Challenger" 1986 – endeten 2011 die Flüge der US-Raumfähren. Deshalb hatte die NASA im Mai 2014 ein Problem, als wegen des Ostukraine-Konflikts die Kooperation mit Roskosmos eingestellt wurde. Also klammerte man den ISS-Betrieb davon aus. Russlands Vizeregierungschef Dmitri Rogosin bemerkte süffisant: Ohne Russland müssten die Amerikaner ihre Astronauten „mit dem Trampolin zur ISS bringen". Doch mit der neuen „Dragon V2" soll im Dezember diesen Jahres erstmals wieder ein bemanntes Raumschiff von amerikanischem Boden aus zur Station fliegen. Dann ist auch eine Mondumrundung mit zwei Weltraumtouristen geplant.





Zum 60. Jubiläum kann die NASA also relativ entspannt in die Zukunft blicken, auch wenn sie in ihrem aktuellen Budget von 0,47% des Staatshaushaltes Lichtjahre von den 4,4% im Jahr 1966 entfernt ist. Wenn am 1. Oktober (der Tag, an dem die Behörde ihre Arbeit aufnahm) die Korken knallen, wird die Belegschaft sicher auch auf einen ihrer treuesten Mitarbeiter anstoßen – die Raumsonde „Voyager 1": 1977 ins All geschossen, sollte sie eigentlich nur die Planeten Jupiter und Saturn untersuchen, die sie 1979 und 1980 erreichte. Mittlerweile ist die Sonde seit fast 41 Jahren mit bis zu 62.000 km/h unterwegs, hat 21,25 Milliarden Kilometer auf dem Tacho (Stand Mai 2018) und funkt immer noch Messdaten und Bilder mit 115,2 kbit/s. Wie lange wir noch Kontakt zu „Voyager 1" und ihrer Schwestersonde „Voyager 2" haben werden, ist unklar, denn die elektrische Leistung sinkt konstant. Während sie tiefer ins All rasen, werden die Sonden wohl spätestens 2030 verstummen. Etwas länger sollen die vergoldeten Datenplatten halten, auf denen Informationen über die Menschheit gespeichert sind: ca. 500 Millionen Jahre.

All das sei nur eine kostspielige Ablenkung von den Problemen auf der Erde, sagen Kritiker. Tatsächlich geht es der NASA grundsätzlich darum, „das Universum zu erforschen und nach Leben zu suchen und die nächste Generation von Forschern zu begeistern". Der Halbsatz „unseren Heimatplaneten zu verstehen und zu schützen" wurde 2006 aus dem „mission statement" gestrichen, um es dem Raumflugprogramm des damaligen Präsidenten George W. Bush anzugleichen. Trotzdem setzt die Behörde ihr „Earth Observing System" (EOS) fort, bei dem ein Dutzend Erdbeobachtungssatelliten Atmosphäre, Landflächen, Ozeane, Eisgebiete und Sonneneinstrahlung untersuchen. In gleicher Weise muss die NASA permanent die öffentliche Meinung im Auge behalten. Während ein US-Präsident

nach maximal zwei Amtszeiten ausscheidet, denkt und handelt die Raumfahrtbehörde auch in ihrer Außenwirkung langfristiger als acht Jahre. Inzwischen gehören zur NASA ein eigener Radio- und Fernsehsender („Third Rock Radio" und „NASA TV"), Apps und ein Podcast, die Behörde ist Teil der Social Media und die Webseite (www.nasa.gov) präsentiert sich als schillerndes Informationsfüllhorn. Dort findet sich auch die Meldung, dass die vor zwei Jahren gestartete Sonde „OSIRIS-REx" im September den Asteroiden Bennu erreichen wird, um ihn zu beobachten und zu kartografieren. Anschließend soll sie Materialproben entnehmen und sie 2023 in Erdnähe abliefern. Die NASA will so viel wie möglich über die physikalischen Eigenschaften des 79 Mio. Tonnen schweren Kleinplaneten herausfinden, um ihn dann möglichst vom Kurs ablenken zu können. Denn es besteht die Gefahr, dass Bennu mit der Wucht von 80.000 Hiroshima-Bomben auf der Erde einschlägt: Jedenfalls mit einer Wahrscheinlichkeit von 0,07%, irgendwann nach 2135. Aber darauf will man sich bei der US-Behörde lieber nicht verlassen. Vielleicht wird ja bis dahin der „Schutz des Heimatplaneten" in den Grundsatz der NASA wieder aufgenommen.

Die NASA im Kino:

Apollo 13

McGyver im Weltraum: Nach der Explosion eines Sauerstofftanks bastelt sich die Mannschaft von „Apollo 13" aus Tüten, Klebeband und einer Socke einen Adapter für das Luftreinigungssystem, in der Hoffnung, auf die Erde zurückkehren zu können. Was erfunden klingt, war im April 1970 ein harter Überlebenskampf im All, dessen berühmtes Zitat „Houston, wir haben ein Problem" eine maßlose Untertreibung war. Tom Hanks spielt in diesem packenden Drama Kommandant James Lovell, der auch das Buch geschrieben hatte.

„Apollo 13" auf Blu-ray & DVD erhältlich (Universal Pictures)

Operation Avalanche

Was, wenn es die erste Mondlandung nie gegeben hätte? Wenn all die Verschwörungstheoretiker Recht hätten und die Aufnahmen von Neil Armstrong und Buzz Aldrin nur „alternative Fakten" anno 1969 gewesen wären? Regisseur Matt Johnson inszeniert seinen Thriller wie eine Dokumentation, clever vermischt mit den Interviews echter NASA-Angestellter: Um den Wettlauf zum Mond mit den Sowjets zu gewinnen, dreht ein CIA-Mitarbeiter die fehlende Sequenz im Studio. Doch damit fangen die Probleme erst an...

„Operation Avalanche" auf Blu-ray & DVD erhältlich (Ascot Elite)

Hidden Figures

Die Filmbiografie basiert auf der Lebensgeschichte von Dorothy Vaughan, Mary Winston Jackson und Katherine Johnson, die maßgeblich am Mercury- und Apollo-Programm der NASA beteiligt waren, ohne für ihre Leistungen Anerkennung zu erfahren. Mit viel Witz und Herz beschreibt der Film, wie sich drei afroamerikanische Mathematikerinnen ihren Platz in der männlich dominierten, weißen Arbeitswelt der Fünfziger und Sechziger Jahre erkämpfen. In den Hauptrollen: Taraji P. Henson, Octavia Spencer, Janelle Monáe und Kevin Costner.

„Hidden Figures" auf Blu-ray & DVD erhältlich (20th Century Fox)

BARCELÓ

DOMINICAN RUM

WIN THE SUMMER!

Im nagelneuen Audi ans Meer düsen, mit dem Strandbuggy durch die Dünen cruisen, entspannt zum See radeln – und anschließend den Tag mit einem außergewöhnlichen Rum ausklingen lassen: So kann man sich den Sommer schmecken lassen, wenn man sein Glück bei der nationalen Gewinnspiel-Promotion von Barceló versucht. Der Premium-Rum aus der Dominikanischen Republik bringt von Juli bis September den Sommer auf Hochtouren, indem er als Hauptpreis einen Audi A1 verlost. Bei der Aktion unter dem Motto „Win the Summer" können Liebhaber von herausragendem Rum außerdem zwei Strandbuggys und zehn Beach Cruiser gewinnen.

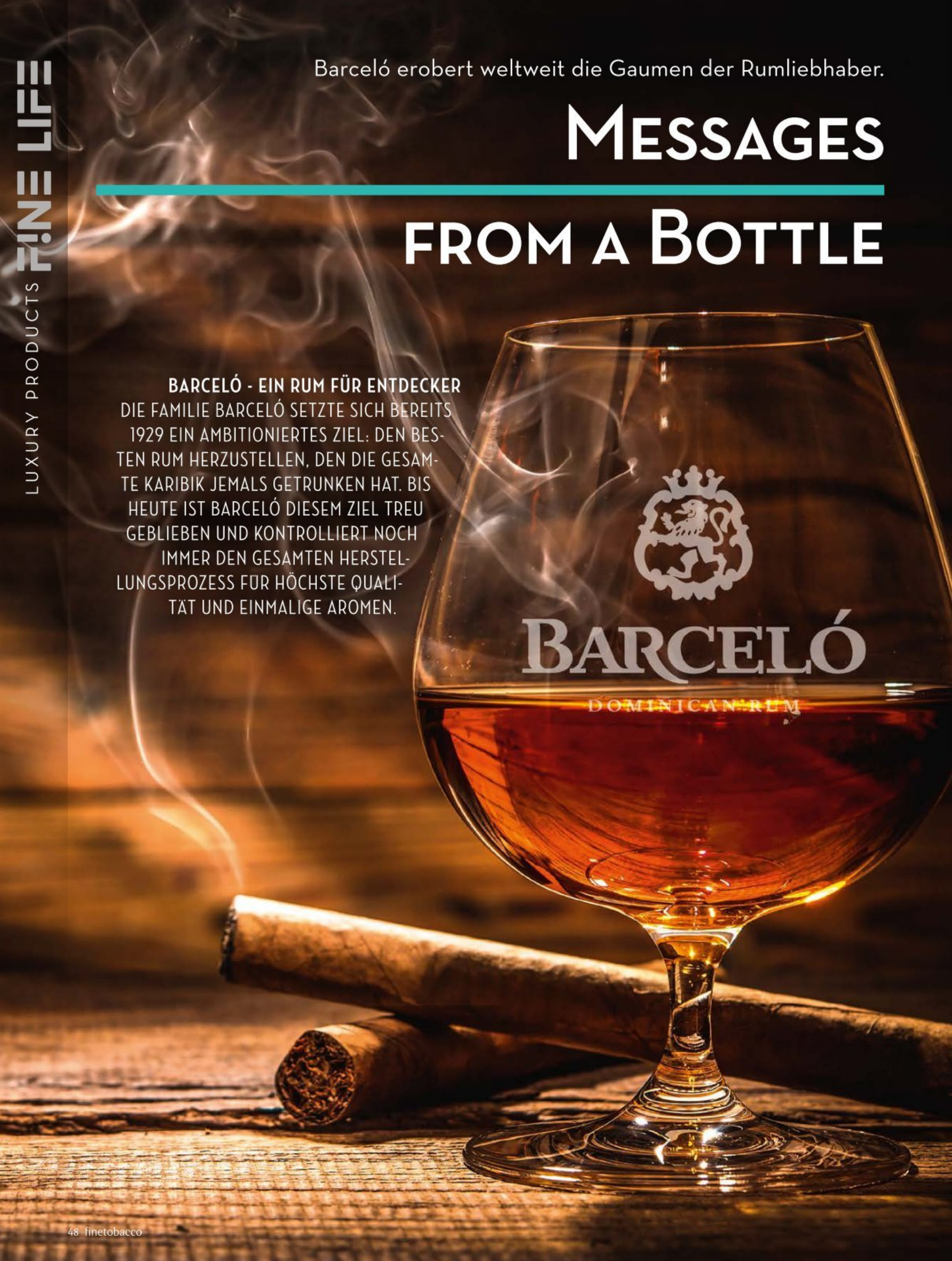
Der Schlüssel zum Sommerglück ist auf den drei Qualitäten Barceló Añejo, Gran Añejo oder Imperial zu finden; und zwar in Form eines Codes, der nach dem Kauf unter ***ron-barcelo.de /gewinnspiel*** eingegeben wird.

Die attraktiven Preise entsprechen der hohen Produktqualität dieses einzigartigen Rums: so kontrolliert Barceló noch heute den gesamten Herstellungsprozess und setzt bei der Produktion auf besten Zuckerrohrsaft anstelle von Melasse. Zudem gehört Barceló zu den wenigen Rums, die auf eine natürliche Fassreifung setzen – dieser zeitaufwendige Prozess sorgt für besonders ausbalancierte, komplexe Aromen und einen weichen Geschmack. Beste Grundlage für einen sommerlichen Mojito oder für den Purgenuss auf Eis.

So kann der Sommer kommen!

Barceló erobert weltweit die Gaumen der Rumliebhaber.

Messages from a Bottle



BARCELÓ - EIN RUM FÜR ENTDECKER

DIE FAMILIE BARCELÓ SETZTE SICH BEREITS 1929 EIN AMBITIONIERTES ZIEL: DEN BESTEN RUM HERZUSTELLEN, DEN DIE GESAMTE KARIBIK JEMALS GETRUNKEN HAT. BIS HEUTE IST BARCELÓ DIESEM ZIEL TREU GEBLIEBEN UND KONTROLLIERT NOCH IMMER DEN GESAMTEN HERSTELLUNGSPROZESS FÜR HÖCHSTE QUALITÄT UND EINMALIGE AROMEN.

DOMINICAN RUM
Barceló ist einer der wenigen Rums, die sich offiziell „Dominican Rum" nennen dürfen. Die Bezeichnung gilt als entscheidendes Qualitätsmerkmal, da sie an die Einhaltung der strengen Qualitätsrichtlinien der Dominikanischen Republik geknüpft ist.

REIFEVORSPRUNG 4:1
Ein Jahr Fassreifung bei den auf Hispaniola herrschenden Witterungsbedingungen entspricht etwa vier Jahren Reifung in gemäßigten Klimazonen. Durch diese Besonderheit erhält Barceló seine tiefe Farbe und seinen außergewöhnlichen Geschmack mit einzigartigen, komplexen Aromen.

NATURAL AGING
Für die Veredelung setzt Barceló, als einer der wenigen Rums, auf natürliche Fassreifung anstelle des Solera-Verfahrens. Das „natural aging" ist ein deutlich zeitintensiverer Prozess, der aber für feinere, ausbalanciertere Aromen sorgt. Dabei reift der Rum für mindestens 18 Monate, je nach Qualität bis zu 12 Jahre in amerikanischen Weißeichenfässern (White Oak). Diese wurden für Aroma und Farbe speziell mit unterschiedlichen Röstgraden (Toasting) bearbeitet.

NUR HEIMISCHES ZUCKERROHR
Barceló kontrolliert noch heute den gesamten Herstellungsprozess und nutzt für seine Rums ausschließlich hochwertigen Zuckerrohrsaft anstelle von Melasse. Dieser Prozess ist zwar deutlich zeit- und kostenintensiver, sorgt gleichzeitig aber für ein besonderes Aroma und unvergleichliche Qualität.

BESTER RUM DER WELT
Barceló wurde vielfach mit Medaillen für seine Qualität prämiert. Das Beverage Testing Institute Chicago zeichnete ihn sogar mit der höchsten Punktzahl seiner Geschichte als besten Rum der Welt aus.

CO_2-NEUTRALER VORREITER
Für die Familie Barceló war das Thema Nachhaltigkeit schon immer von großer Bedeutung. Deshalb ist dieser Punkt tief in der Marke und der gesamten Produk-tion verwurzelt. So ist Barceló auch der erste CO_2-neutrale Rum der Welt und legt viel Wert auf einen ressourcenschonenden, umweltfreundlichen Herstellungsprozess.

SUMMER DRINKS

Barceló Santo Libre

5 cl Barceló Gran Anejo
Sprite
Limette

Glas: Becherglas
Garnitur: Limettenschnitz

3-5 Eiswürfel ins Glas geben, Barceló Gran Anejo darauf gießen, mit Sprite auffüllen und · Limette darüber ausdrücken. Mit Limette garnieren.

Imperial Old Fashioned

6 cl Barceló Imperial
1 cl Zuckersirup
6 ds Angostura Bitter
1 cl Bärenjäger Honey-Bourbon

Glas: Tumbler
Garnitur: Orangenzeste

3-5 Eiswürfel ins Glas geben, Barceló Imperial darauf gießen, Zuckersirup, Bärenjäger Honey-Bourbon und Angostura dazugeben. Mit Orangenzeste dekorieren.

FINE LIFE LUXURY PRODUCTS

Porsche, Golf & Hohe Berge

Geheimtipp in Osttirol

IM IDYLLISCH GELEGENEN DEFREGGENTAL HOTEL & RESORT FÄLLT DAS ABSCHALTEN LEICHT.

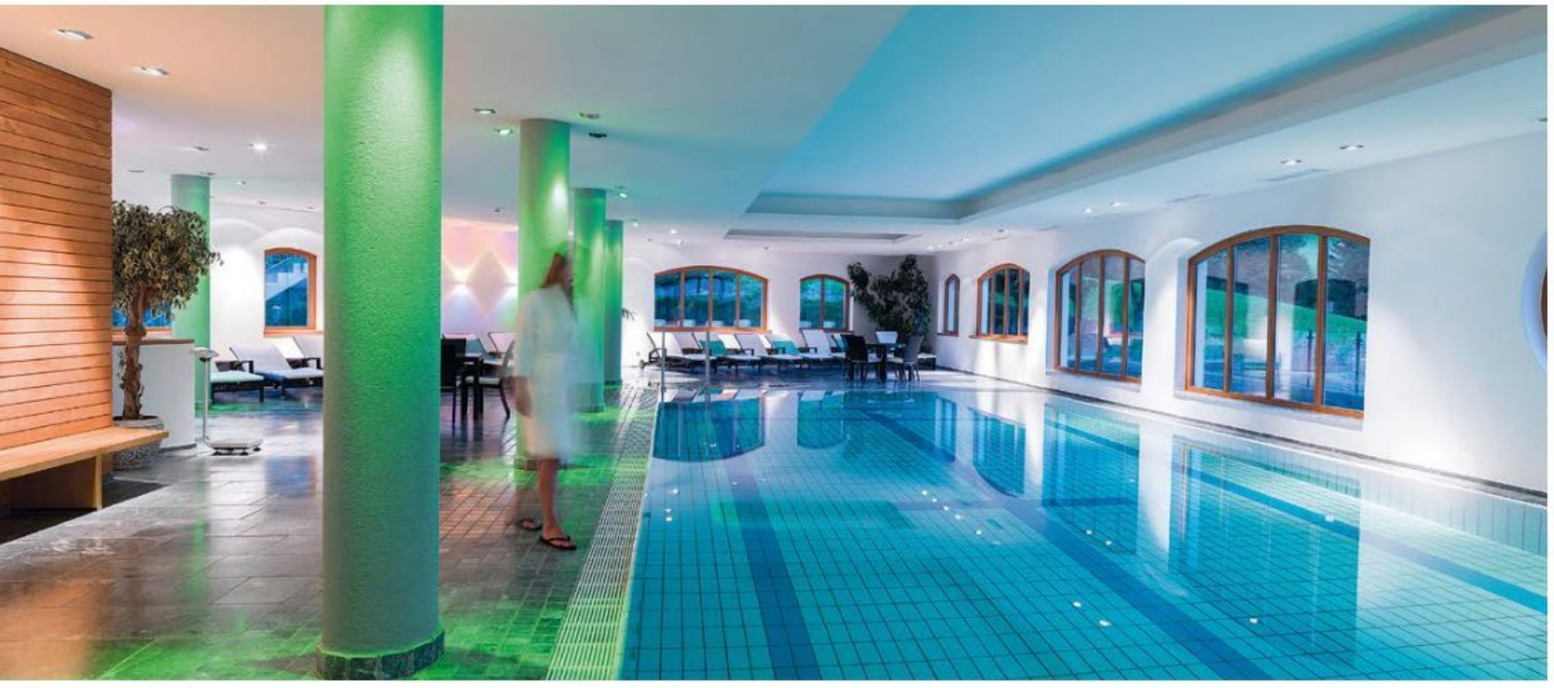
Mitten im Nationalpark Hohe Tauern, umschlossen von attraktiven Bergen und leicht erreichbar über herrliche Tal-Straßen: Das Defereggental in Osttirol zählt noch zu den wenigen Hochgebirgstälern der Alpen, die in vielerlei Hinsicht einzigartig und immer noch ein Geheimtipp für diejenigen sind, die einmal stressfrei relaxen möchten. Und mit einem Hotel-Highlight: Das idyllisch gelegene Defereggental Hotel & Resort. In den geschmackvoll eingerichteten Zimmern und Suiten genießt man einen traumhaften Ausblick in die unberührte Natur – da fällt das Abschalten schon beim Einchecken leicht.

Körper, Geist und Seele werden in dem großzügigen Wellnessbereich gleichermaßen verwöhnt, u.a. bei Massagen mit duftenden Aroma-Ölen, Dampfbädern „unter freiem Sternenhimmel" – Tiefen-Entspannung pur! Für ein strahlend-schönes Aussehen sorgen exklusive QMS-Behandlungen von Beauty-Profis oder energetisierende, verwöhnende Bäder. Im großen Hallenbad (15 x 7 Meter) ist Schwimmen auch wetterunabhängig möglich. Und im lichtdurchfluteten Fitnessraum, ausgestattet mit hochwertigen Technogym-Geräten, wird jeder Muskel einzeln begrüßt.
Essen und Trinken hält ja bekanntlich Leib

und Seele zusammen: Die österreichischen und internationalen Gourmet-Kreationen von Küchenchef Othmar Erlacher und seiner Crew mit den erlesenen Weintipps des Sommeliers sorgen für Gourmet-Sternstunden! Weinliebhaber entdecken bei einer Auswahl von über 200 Weinen ihren ganz persönlichen Favoriten.

oder modernen gemieteten E-Bikes sind im Sommer ein wahrer Genuss: Touren entlang der Drau oder vom Hotel aus talaufwärts bis an die italienische Grenze werden zu einem unvergesslichen Erlebnis.
Bis in den Herbst hinein können Wassersportler mit Kanu oder Rafting-Booten auf wilden Wellen

Seit Mai gibt es ein Highlight für Porsche-Fans: Mit einem der 14 hoteleigenen brandneuen Porsche Cabriolets durch die sonnigen Südalpen über herrliche Panoramastrassen cruisen. Im Hotel erhalten Sie die Porsche-Roadbooks zur unverbindlichen Planung des unvergesslichen Porsche-Tages im Defereggental Hotel & Resort.



Im hauseigenen Weinkeller erfährt man bei Weinproben interessantes Vino-Wissen „to go" über Rebsorten, Weinberge, Aromen und die einzelnen Geschmacksnuancen der Weine.
Die elegante, hauseigene Vinothek bietet zudem den perfekten Rahmen für festliche Anlässe. So kann ein besonderes Gourmet-Menü, mit der Begleitung passender Weine, für bis zu 16 Personen ein unvergessliches Erlebnis werden.

Osttirol bietet zu jeder Jahreszeit den idealen Ausgangspunkt für Aktiv-Urlauber. Radtouren vom Hotel aus mit den hoteleigenen Rädern

reiten oder beim Canyoning unter professioneller Anleitung Wasserfälle überwinden und sich von Felsrinnen abseilen.
Ganz spielerisch in nur wenigen Tagen ein „echter" Golfer mit Platzreife werden – auf der top-gepflegten 9-Loch-Anlage direkt am Hotel vermitteln erfahrene Golf-Pros Anfängern das Golf-ABC – und Fortgeschrittenen eine Auffrischung oder „Specials" wie z.B. das Kurzspiel. Alles in kleinen, geselligen Gruppen – ein echter Geheimtipp für alle, die das Golfspiel schon immer mal entspannt und ohne Alltagsstress erlernen wollten.

Zum Beispiel über die Großglockner Hochalpenstraße bis zu einer Höhe von 2.369 m, weiter nach Zell am See und mit einem Abstecher zu den Krimmler Wasserfällen zurück zum Hotel.

DEFEREGGENTAL HOTEL & RESORT
Bruggen 84
A-9962 St. Veit i.D.
T: +43 4879 6644-0
E: info@hotel-defereggental.com
www.hotel-defreggental.com

Mandarin Oriental München & Barcelona

Oasen über der Stadt

DIE DACHTERRASSE DES MANDARIN ORIENTAL, MUNICH LOCKT AB SOFORT IM NEUEN LOOK, MIT NEUEM KULINARISCHEN KONZEPT UND NEUEM NAMEN!

Es gibt Metropolen, da reiht sich Dachterrasse an Dachterrasse auf denen man einen Sundowner zu sich nehmen kann. München gehört da leider nicht dazu. Hier gibt dafür die Exklusivität den Ausschlag.
Der spektakuläre 360 Grad Panoramablick über München bis hin zu den Alpen ist geblieben, ansonsten eröffnete die Dachterrasse des Mandarin Oriental, Munich jetzt mit neugestaltetem Restaurant „The Terrace". Kulinarisch setzt man jetzt auf eine asiatisch-südamerikanische Küche mit Köstlichkeiten wie Bao Buns und Satays, Salate mit Hummer, Seafood Ceviche, in Miso-Paste mariniertes Wagyu Rind mit exotischer Seeigel-Wasabibutte, und mit würzig-scharfer Yuzu Kosho-Paste veredeltem Seebarsch. Ein vegetarisches Highlight ist die gegrillte Avocado mit Limetten-Koriander-Lasur und geschmorrtem Chicorée. Als süßer Abschluss locken exotische Desserts, wie Tonkabohnen-Kaffee-Crumble mit erfrischendem Espresso-Eis und Kokossplittern, Wassermelone mit Wasabi oder Vanille Consommé mit Limetten-Eis.
Zu einem perfekten Sun-Downer über den Dächern der Stadt lädt auch der Lounge-Bereich ein, der sowohl internationale Hotelgäste als auch Münchner mit innovativen Cocktail-Kreationen wie dem „Green Lantern" überzeugt.
Für die Umgestaltung des „The Terrace" ist das Einrichtungshaus Böhmler verantwortlich, ein Münchner Traditionsunternehmen und unmittelbarer Nachbar des Mandarin Oriental, Munich. Neue Designermöbel, dunkelblaue Farbakzente sowie eine üppige Bepflanzung und der Blick auf die Dächer

Münchens sorgen für ein einzigartiges Ambiente.
„The Terrace" hat von Mai bis September 2018 täglich bei schönem Wetter von 14.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.

www.mandarinoriental.com/munich

Die Dachterrasse Terrat, ab 19 Uhr geöffnet, bietet einen spektakulären Blick auf Barcelona und seine fantastischen Bauten wie Gaudis La Sagrada Família und das Casa Batlló. Dies lädt ein, um in stylischen Lounge Möbeln von Designerin Patricia Urquiola direkt am Pool Cocktails zu schlürfen und dazu eine Cross over Küche

Mandarin Oriental, Barcelona

Das Mandarin Oriental, Barcelona, nur wenige Meter von den berühmten Ramblas im pulsierenden Stadtzentrum, bietet mit dem Mimosa Garden und der Dachterrasse Terrat gleich zwei Top-Anlaufpunkte (Fotos unten). Mimosa, der grüne 660 m· Innenhof des Hotels, besticht mit einem Blütenmeer an zartlila blühenden Mimosen. Designt wurde der mehrfachgekürte Garten von der Stardesignerin Patricia Urquiola zusammen mit der Landschaftsarchitektin Bet Figueras. Offeriert werden asiatische Tapas, frische Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, Salate, Pasta und Sandwichs sowie Tee- und Kaffeespezialitäten sowie frisch gepresste Säfte und köstliche Cocktail wie der Mimosa mit Champagner und Orangensaft.

mit traditionellen und innovativen peruanischen und japanischen Gerichten zu genießen.

www.mandarinoriental.com/barcelona

Aber auch andere Mandarin Oriental Hotels bieten ihren Gästen Oasen der Ruhe mitten in der Großstadt.

Mandarin Oriental Hyde Park, London

Vor dem Mandarin Oriental Hyde Park, London, direkt an der Knightsbridge, reiht sich ein Shopping-Highlight an das nächste. An der Nordfassade des Luxushotels ist die Terrasse des Dinner by Heston Blumenthal (2 Sterne) eine Oase der Ruhe inmitten der Großstadt und eine der einzigen Restaurantterrassen zum Hyde Park. Eine ideale Kombination: Der

Blick auf den Hyde Park und Blumenthals Kreationen. Das Blumenmeer aus Dahlien, violett blühendem Salbei, Oleander, Stiefmütterchen oder argentinischem Eisenkraut verströmt dazu seinen lieblichen Duft. Abwechslung bietet als Highlight die vorbei reitende Wachablösung des Buckingham Palace. Ein Terrassen-Butler, der sich mit gekühlten Handtüchern, Sonnencreme und Lieblingszeitschriften um alle Belange der Gäste kümmert, rundet das perfekte Sommerfeeling ab.

www.mandarinoriental.com/london/hyde-park

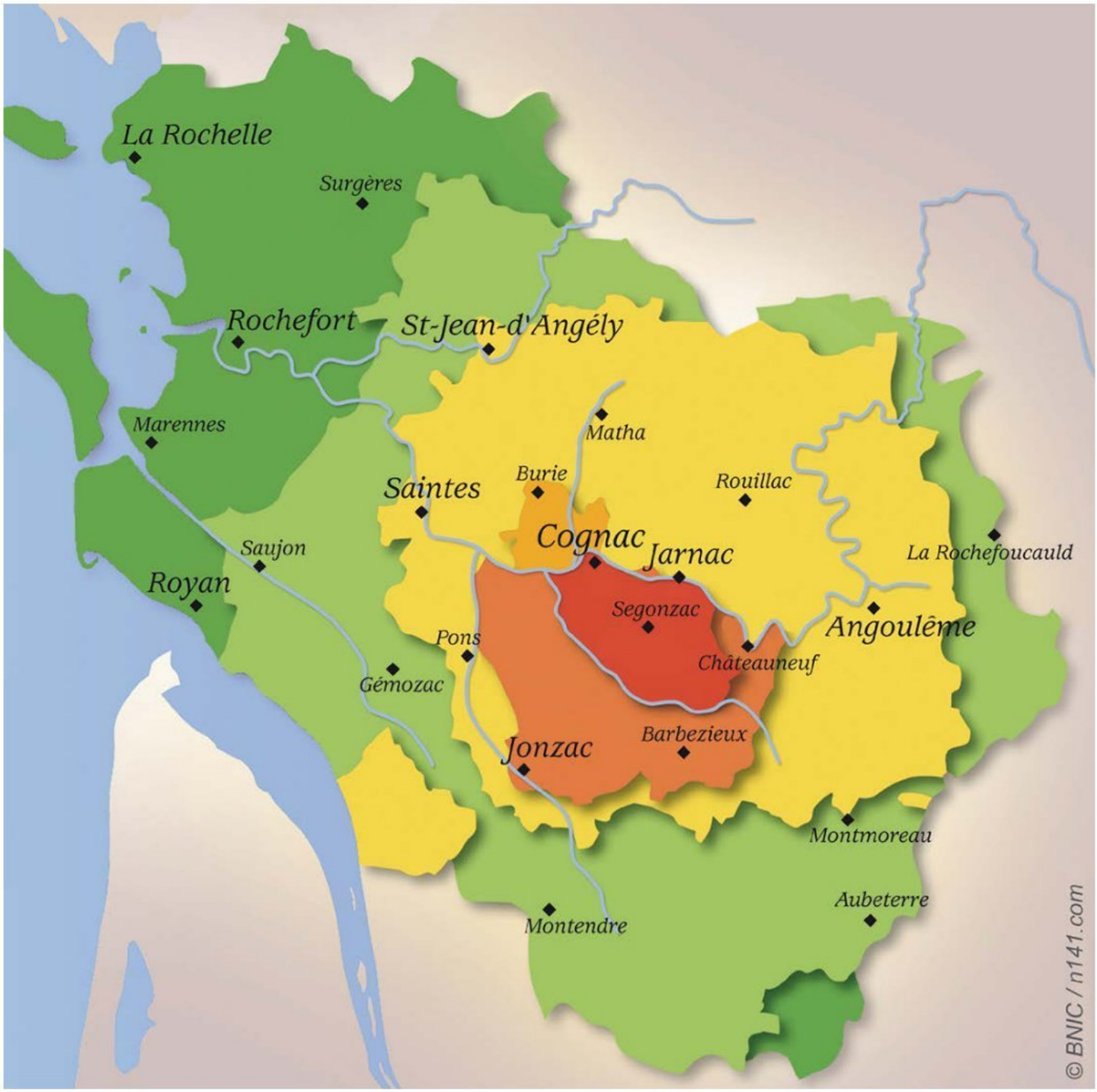
Mandarin Oriental, Prague

Echt spektakulär ist das Mandarin Oriental in Prag. In der „Goldenen Stadt" lockt im Sommer die Terrasse der Spices Lounge im Innenhof der ehemaligen Klosteranlage aus dem 14. Jahrhundert. Serviert werden hier neben authentische asiatischen Snacks und Bento-Boxen, knackige Salate sowie Burger. In den Abendstunden ist die beheizbare, überdachte Terrasse beliebter Treffpunkt für den Aperitif oder einen köstlichen Cocktail. Aber auch der spektakuläre Weinkeller in dem alten Gemäuer ist jeden Besuch wert. Jeder Raum strahlt eine fast klösterliche Ruhe aus, die in dieser pulsierenden Stadt ein begrüßenswerter Kontrast ist.

www.mandarinoriental.com/praque

Was Sie über Cognac vielleicht noch nicht wussten.

SECRETS DE COGNAC



Text: Stephan Rack

ZU DEN SPIRITUOSEN, DIE HEUTE „IN ALLER MUNDE" SIND, ZÄHLEN WHISKY, WODKA UND VOR ALLEN DINGEN GIN. ALS MIXGETRÄNKE HABEN HUGO UND APEROL SPRITZ EINE AUSSERGEWÖHNLICHE VERBREITUNG ERFAHREN UND SOGAR DAS NORMALE BIER HAT DURCH DIE KREATIVITÄT RUND UM DAS CRAFT-BEER, EINEN DEUTLICH POSITIVEN ANSCHUB IN DER WAHRNEHMUNG DER VERBRAUCHER BEKOMMEN.

Cognac als Spirituose hat dagegen deutlich Plätze in der Hitparade des Genusses verloren. Man findet in den Regalen des Handels nur wenige der großen Cognac-Marken und vereinzelnd gar die verschiedene Klassifizierungen nach Reife. Auch in der Bar-Szene wird Cognac eher selten als Basis für Cocktails genutzt – der besondere Weinbrand aus dem Süden Frankreichs ist eher in bauchigen Schwenkern als Digestif nach einem opulenten Dinner bekannt, wo ältere Herrschaften in Ledersesseln den Genuss des bernsteinfarbigen Getränks zelebrieren.

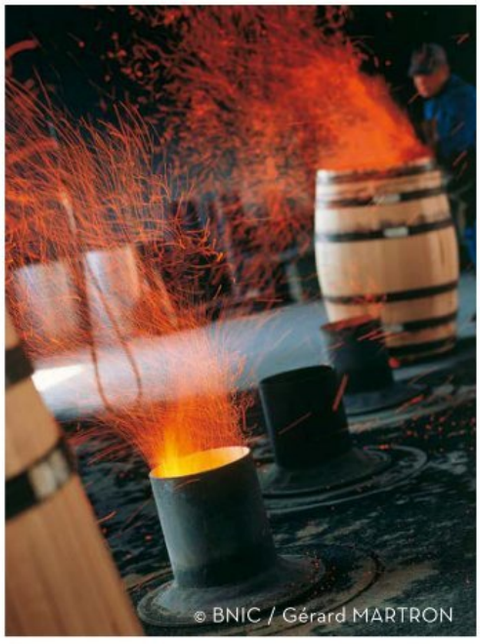
Diese Entwicklung geht an dem Phänomen „Cognac" vorbei, denn dieser Jahrhunderte alten Spirituose wird oftmals die Wertschätzung vorenthalten, die Cognac verdient. Dazu kommt, dass vielen Menschen ohne Cognac ein besonderer Hochgenuss entgeht.

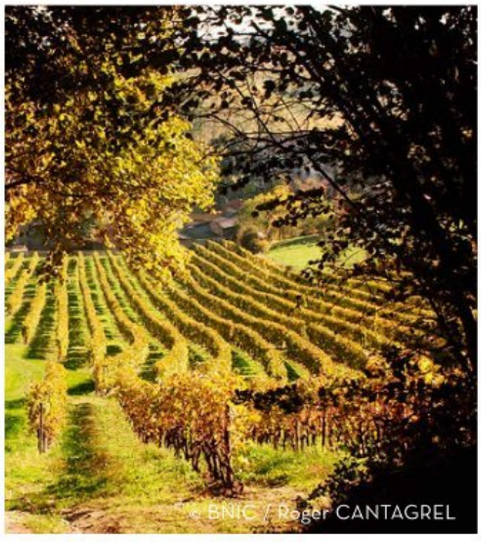
Hier ein Einblick in die Welt der Weinbauern und Brenner an dem kleinen Flüsschen Charente, die seit vielen Jahrhunderten die Kunst der Weinbrandherstellung perfektioniert haben.

Gut 20.000 Einwohner zählt die Stadt Cognac, die mit den umliegenden Lagen und einem Gebiet von gut 75.000 Hektar als der definierte Bereich gilt, wo Weinbrand eben Cognac heißen darf. Ähnlich wie beim Champagner, schaffen die reglementierte Lage und die klaren Vorgaben zur Herstellung einen weltweit einzigartigen Nimbus für Qualität und begrenzte Verfügbarkeit.

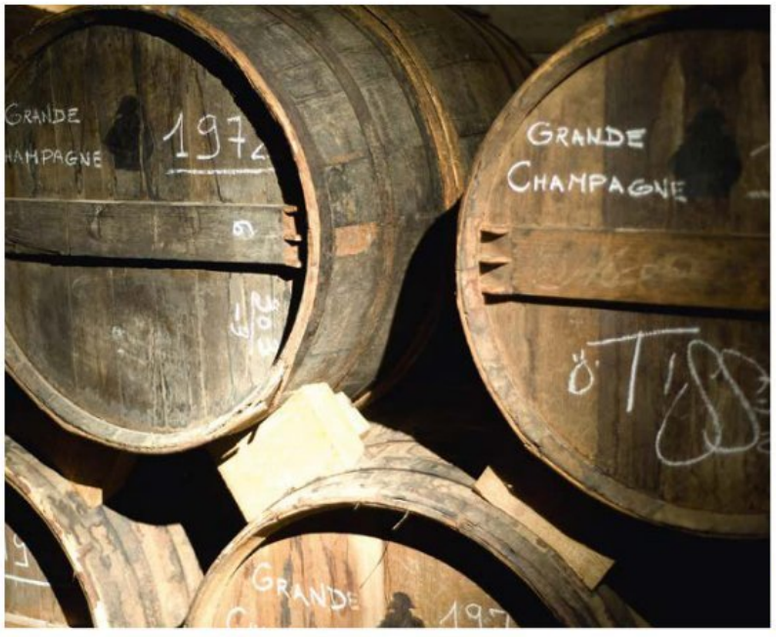
Dabei ist die Region zunächst ein Weinanbaugebiet, in der, gut 100 Kilometer nördlich der Stadt Bordeaux, überwiegend Weißwein der Sorte Ugni Blanc - besser bekannt als Trebbiano - angebaut wird.

Nach der Lese wird ein Wein mit einem geringen Alkoholgehalt und einem hohem Säuregehalt hergestellt, der kein direkter Trinkwein ist. In den folgenden Wintermonaten wird aus dem, nur kurz fermentierten, Wein der Brand bzw. die sogenannten Eaux-de-vies destilliert. Nach den Regeln der Region Cognac muss die Destillation bis Ende März abgeschlossen sein, wobei dort das Doppelbrandverfahren





mit entsprechender zweimaliger Destillation verwendet wird.
Danach setzt die Arbeit der Kellermeister bzw. der sogenannten Master-Blender ein. Die neuen Brände werden üblicherweise in neuen Eichenfässern gelagert, in denen der Beginn des Alterns mit der Entwicklung von Flavours bei gleichzeitiger Farbentwicklung einsetzt.
Die hohe Kunst der Master-Blender liegt darin die Entwicklung der Brände zu steuern. Nach einer jährlichen Probe wird die Umlagerung in ältere Fässer, an andere Plätze des Kellers mit wechselnden Temperaturen bzw. anderer Luftfeuchtigkeit entschieden. Jeder Kellermeister verfolgt dabei für sein Haus eine eigene Philosophie, welche Aromen und Farbintensitäten im Cognac erzielt werden sollen.
Am Ende der Reifung der Brände erfolgt dann die sogenannte Vermählung im Sinne einer Komposition der Weinbrände zum Cognac. Das Alter der jüngsten Zutat bestimmt dann die ausgewiesene Qualitätsstufe.
Viele der großen Hersteller und speziell die namhaften Häuser verwenden bei Ihren Kompositionen sehr viel ältere Weinbrände. Für die absoluten Top-Produkte werden unter anderem Destillate verwendet, die ein Alter von mehreren Jahrzehnten aufweisen.
In den ganz besonderen Bereichen der Keller - im sogenannten Paradies - lagern Brände, die bis in das 19. Jahrhundert zurückgehen. Die Cognac-Kreationen, die diese Brände beinhalten sind anhand exklusivster Flaschen und vierstelliger Preise zu erkennen und zeigen die außergewöhnliche Qualität, die beim Cognac erreicht wird.
Das Land mit dem größten Absatz sind die USA. Hier wird Cognac interessanterweise von Rappern promotet und findet somit Zugang in die junge Zielgruppe. Im Heimatmarkt



Das Chateau Courvoisier an der Charente

Qualitätsstufen:

V.S. Very Special:
Die Qualitätsauszeichnung garantiert, dass der jüngste eingesetzte Brand mindestens 2 Jahre alt ist.

V.S.O.P. Very Superior Old Pale:
In dieser Qualitätsstufe ist der jüngste Eau-de-vie mindestens 4 Jahre alt

X.O. Extra Old:
Das jüngste Destillat eines XO-Cognacs muss mindestens 6 Jahre alt sein. Im April 2018 ist diese Anforderung bei XO-Produkten auf 10 Jahre erhöht worden.

Frankreich dagegen wird bei jungen Verbrauchern eher der Whisky favorisiert - ungewöhnlich, dass sich ein Produkt mit schottischen Wurzeln bei den Franzosen durchsetzt. Doch es gibt verschiedene Häuser und verschiedene Initiativen, die den Cognac neu beleben. Einige davon habe ich kennenlernen können – hier ein kleiner Überblick:

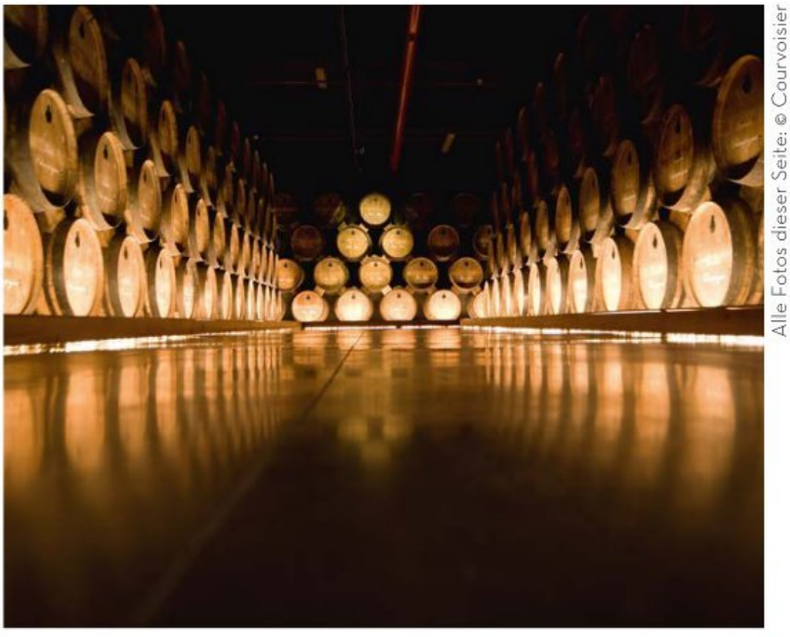
Courvoisier

Das Haus Courvoisier hat eine lange Geschichte, die bis in das frühe 19. Jahrhundert zurückreicht. Kaiser Napoleon III bestimmte Courvoisier zu seinem Hoflieferanten und zu Zeiten der Belle Epoque war die Marke stets dabei, wenn es darum ging einen guten Cognac zu trinken. Gustave Eiffel und Thomas Edison stießen hoch oben auf dem Eiffelturm mit Courvoisier an, und bereits 1889 gewann die Marke anlässlich der Weltausstellung eine Goldmedaille.

Aktuell hat Courvoisier einen Wettbewerb für Bartender unter dem Namen ‚Toast of Paris' ins Leben gerufen. Im April 2018 überzeugte Julia Rahn aus der Frankfurter Roomers Bar die Jury mit der Eigenkreation „French Toast" und schaffte damit die Qualifikation für das internationale Finale in Paris. Julia hat in ihrer Arbeit als Bartenderin verschiedenste Spirituosen in Cocktails verarbeitet und gibt FT einen kurzen Einblick, wie Cognac heute genossen wird:

Julia Rahn : „Die jungen Leute trinken Cognac bei uns eher als Longdrink oder pur auf Eis. Dabei steht der Horse's Neck mit Cognac ganz weit oben oder auch ein Cognac mit Sodawasser. Den einen oder anderen kann man aber auch für einen Klassiker wie zum Beispiel einen Brandy Crusta begeistern."

Wer einmal einen Horse's Neck nach dem Rezept von Julia probieren möchte findet hier das Rezept:



Alle Fotos dieser Seite: © Courvoisier

Bartenderin Julia Rahn überzeigte beim Wettbewerb

Horse's Neck mit Cognac

50 ml Cognac
2 Spritzer Angostura Bitter
in ein mit Eis gefülltes Longdrink Glass geben, mit Ginger Ale auffüllen und mit einer Zitronenzeste (Schale) garnieren.

Hennessy

Das Haus Hennessy ist der Marktführer in der Region Cognac und weist eine bemerkenswerte Geschichte auf: Der irische Offizier Richard Hennessy begründete nach seinem Dienst für den König von Frankreich als Händler für Eaux-de-vies eine einzigartig erfolgreiche Marke, die über 8 Generationen durch die Hennessy-Familie geführt wurde. Heute gehört Hennessy zum Konzern Louis Vuitton Moet Hennessy (LVMH), wo hervorragende Marken verschiedener Luxusbereiche unter einem Dach zusammengeführt wurden.
Auch Hennessy ist mit einer Vielzahl von Aktivitäten in der Szene sichtbar, wo Markenbotschafter als Ansprechpartner der Gastronomie die Marke auf der Urban-Tribute-Tour präsentieren und in angesagten Clubs Hennessy-Parties veranstalten. Interessant sind auch spezielle Designs des Hennessy Very Special von Scott Campbell oder Jon Perello – eine neue Edition ist für den Sommer 2018 geplant.

Destillation bei Hennessy

Meukow

Die Gründung des Hauses Meukow beruht interessanterweise auf einer Initiative des russischen Zaren Alexander II, der um 1850 zwei Brüder der Meukow-Familie nach Frankreich schickte, um Cognac für die Zarenfamilie auszusuchen. Heute gehört Meukow zur Compagnie de Guyenne (C.D.G.) und ist somit Teil eines größeren Anbieters geworden. Eine Initiative der neuen Eigentümer war die Aufnahme eines Panthers als Markenzeichen auf den Flaschen, der in den Regalen des Handels auch deutlich heraussticht.

Ein Besuch im Haus Meukow ist sehr lohnenswert, denn das Anwesen im Herzen der Stadt Cognac bietet einen neu gestalteten gastronomischen Bereich. Der Genießer kann dort wirklich leckere Cocktails auf Cognacbasis probieren und die wöchentlich wechselnden Menüs bieten einen hervorragenden Einstieg in die sogenannten Pairings, in denen das Menü auf geschmacklich passende Cognac-Varianten abgestimmt ist.

Der gastronomische Bereich von Meukow

Jacques Painturaud mit seinen Söhnen Jean-Philippe (links) und Emmanuel

J. Painturaud

Wer abseits des Städtchens Cognac einen kleinen Familienbetrieb besichtigen möchte, dem ist das Maison J. Painturaud in Segonzac im Herzen der Grande Champagne der Region Cognac zu empfehlen.
Die Brüder Jean-Philippe und Emmanuel Painturaud führen den Betrieb in der vierten Generation und liefern hauptsächlich Brände aus der Rebe Ugni Blanc an große Häuser der Region. Seit den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts hat die Familie eigene Cognacs entwickelt. Der ganze Stolz der Familie ein Cognac aus über 80 Jahre alten Bränden. ‚Secrets de Famille' heißt der Cognac, der im ansprechenden Mahagoni – Farbton schimmert und einen kräftigen geschmacklichen Eindruck mit einer Fülle von Aromen hinterlässt. Eine handgefertigte Karaffe in edler Holzbox präsentiert den Familienschatz sehr eindrucksvoll. Der Preis für diesen besonderen Cognac liegt erstaunlicherweise bei den Brüdern noch im dreistelligen Euro-Bereich – für diese hochwertige Qualität ein sehr gutes Angebot.

GIN & TONIC

GIN TONIC IST EIN SEHR KOMPLEXES THEMA. DIE ZEITEN VOM ALLEINIGEN „WIRKUNGS-GETRÄNK“ SIND LÄNGST VORBEI UND GIN TONIC IST ZU EINEM GENUSSGETRÄNK GEWORDEN, WELCHES UNGLAUBLICH VIELE FACETTEN HAT. AUF GRUND SEINER LEICHTEN BITTERNOTEN IST EIN GIN TONIC AUCH SEHR ERFRISCHEND UND NICHT SO SÜSS, WIE VIELE ANDERE LONGDRINKS. ES GIBT MITTLERWEILE ZAHLREICHE GUTE GINS UND DIE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN MIT TONICS UND BOTANICALS SIND SCHIER UNENDLICH.

Text: Peter Gabler Fotos: Studio Jan Roeder

Die ganze Republik trinkt Gin und Tonic. Endlich beschäftigen sich die Leute mit gutem Alkohol und sind bereit, mehr Geld für Drinks und Spirituosen auszugeben. Es ist eine gute Entwicklung, dass die Menschen nicht mehr diesen grauenvollen Wodka-Redbull trinken, sondern sich auch mit den Bestandteilen ihres Getränks auseinandersetzen. Jetzt kommt Gin Tonic auch in der Hausbar richtig in Schwung.

Warum ist Gin-Tonic so eine Erfolgsgeschichte? Man hat tausend verschiedene Variationen und kann es trotzdem einfach bestellen. Man muss sich nicht groß damit auseinandersetzen. Gin Tonic schmeckt mal nach Blüte, mal nach Zitrus oder Wacholder und mittlerweile gibt es auch mehr Tonics als noch vor fünf Jahren. Und was nützt der beste Premium Gin, wenn man ihn mit einem minderwertigen Tonic Wasser verwässert? Der Großteil eines Gin Tonics besteht aus Tonic Wasser, fdaher ist es angebracht hier nicht zu sparen, denn das ist mindestens genauso wichtig, wie ein guter Gin. Günstige Tonic Water aus dem Supermarkt schmecken häufig zu sehr nach Limonade, es fehlt die Bitternote. In den letzten Jahren haben sich hervorragende Tonics auch auf dem deutschen Markt durchgesetzt, die man auch in Geträmkemärkten bekommt.

GOLDBERG
TONIC WATER
THE DUKE
Munich Dry
GIN
FEVER-TREE
MEDITERRANEAN
TONIC
WATER
GIN
NAPUE
GIN

TANQUERAY RANGPUR

Dieser Gin der beliebten Premium-Marke Tanqueray besticht mit seinem von der aus Indien stammenden Rangpur-Limette geprägten, erfrischenden und fruchtigen Geschmack.

Bereits beim Öffnen der Flasche strömt ein wunderbares Limettenaroma in die Nase. Der Geschmack ist äußerst mild, und verwöhnt den Gaumen mit eleganten Zitrusnoten, die in eine dezente Wacholdernote eingebettet sind.

TANQUERAY RANGPUR ist dank seines außergewöhnlichen Aromas kein „klassischer" Dry Gin, eignet sich mit seinem zitruslastigen Aroma jedoch umso besser für Drinks wie den Gimlet.

www.diageo.com

THOMAS HENRY TONIC WATER

Besonders hoher Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen machen das Thomas Henry Tonic Water zum vornehm-erfrischenden Geschmackserlebnis. Ganz gleich, welcher der Lieblings-Gin ist: Mit Thomas Henry Tonic Water gemixt schmeckt er stets grandios.

www.thomas-henry.de

WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN NAVY STRENGTH

Die Verschmelzung britischer und deutscher Geschichte in einer Flasche. Gelagert einst neben dem Schießpulver auf den Schiffen der Kolonialherren und nun vereint mit Erdtrüffeln, in Gedenken an Friedrich den Großen, treffen intensive, aromatische Wacholdernoten auf fein milden Kartoffelalkohol. Abgerundet wird der ganz besondere Gin durch florale Zitrusnoten, Zimt, Kardamom, Lavendel, Ingwer sowie weiteren Zutaten von den Routen der Kolonialherren von einst und nach einer Geheimrezeptur des Destillateurmeisters.

www.windspiel-manufaktur.com

WINDSPIEL SOMMERNACHTSTRAUM

Der Windspiel Sommernachtstraum spielt mit den Sinnen. Die Kombination aus süßem Holunder gepaart mit der Bitternote der Zitrone ergibt zusammen mit natürlichem Mineralwasser und Quellkohlensäure ein Erlebnis für die Geschmacksnerven. Die Bio Zitronen Holunder Limonade ist die perfekte sommerliche Ergänzung zum Windspiel Premium-Dry Gin.

WIEN GIN

Drei Freunde haben sich entschlossen, ihre Liebe zur Stadt Wien auf eine ganz spezielle Art und Weise der Öffentlichkeit näher zu bringen. Ihr Leitsatz sagt sehr selbstbewusst schon alles aus: Wir sind Wiener Kesselbrüder! In der Laborbrennerei der Freunde entstand über langjähriges Experimentieren der Wien Gin. Wien Gin vereint alle Besonderheiten von Wien: verspielt, anmutig, spritzig, frech, traditionsbewusst und doch modern, sowie unverwechselbar charmant. Seine Holunder- und Fruchtnoten unterstützen den typischen Wacholdergeschmack und vereinen sich zu einem Trinkerlebnis der besonderen Wiener-Art.

www.kesselbrueder.com

ELDERFLOWER TONIC

Thomas Henry Elderflower Tonic bedeutet echte Harmonie zwischen blumigen Holunderblüten-Noten und sanfter Bitterness. Es verleiht Drink-Klassikern mit Gin oder Vodka eine neue Lieblichkeit, ohne die sanfte, herbe Note des Tonic einzubüßen

www.thomas-henry.de

BRUDERKUSS DRY GIN

Der Bruderkuss Luxury Dry Gin von Schauspieler, Produzent und Unternehmer Bruno Eyron gehört ohne Frage zu den aufregendsten Newcomern der deutschen Gin-Szene. Das außergewöhnliche Pop-Art-Design erinnert an das berühmte Gemälde auf der East Side Gallery von Dmitri Wrubel. Der Bruderkuss ist Kult – und das in der ganzen Welt. Neben dem edlen silbergrauen Design überzeugt dieser einzigartige Dry Gin auch geschmacklich ambitionierte Gin-Liebhaber. Handverlesene 14 Botanicals wie Zitrusfrucht, Lavendel, Koriander, Angelikawurzel und Ingwer prägen den würzig-fruchtigen Charakter dieser Spirituose, während sich die frischen Aromen der Wacholderbeere innig an den Gaumen schmiegen.

www.cwdwein.de

SCHWEPPES DRY TONIC

Schweppes Dry Tonic Water erlangt seinen besonders erfrischend bitteren Geschmack durch mehr Chinin und weniger Süße im Vergleich zum klassischen Indian Tonic Water. Diese Komposition, verfeinert mit Kohlensäure und natürlichen Aromen von Zitrone, Orange und Grapefruit, sorgt neben dem Indian Tonic Water für noch mehr Vielfalt.

www.schweppes.de

BAVARKA GIN

Hergestellt aus zehn bayerischen Kräutern, wie Hopfen, Fenchelsamen und Heublume, Orangen- und Zitronenschale, gepaart mit der Kraft der Kartoffel. Seinen kräftigaromatischen Charakter verdankt der rassige Gin nicht zuletzt seinem älteren Bruder, dem BAVARKA Vodka, der zum Ansetzen der Wacholderbeeren als Grunddestillat verwendet wird. Der BAVARKA Gin besticht durch seine kräftige Wacholdernote, floralen Akzente und frischen Citrusaromen. Die leichte Bitterkeit im Abgang umspielt mit einer angenehmen Süße. Eignet sich nicht nur hervorragend für den puren Genuss, sondern auch in Kombination mit einem Tonic Water und als Basis für Cocktails und Longdrinks.

www.lantenhammer.de

GOLDBERG JAPANESE YUZU TONIC

Durch die japanische Yuzu-Frucht, deren Ursprung über 1.200 Jahre zurückliegt, erhält dieses Tonic Water neben dem gewohnten Aroma von Chinin einen Hauch von Zitrus und Matcha sowie einen langen floralen Abgang der Kirschblüte.

www.goldberg-sons.com

FRIEDRICHS DRY GIN

Friedrichs Dry Gin mit 45% vol. stammt aus der traditionsreichen Gin- und Wachholderbrennerei Steinhagen. Er wird in liebevoller Handarbeit und nur als small batches hergestellt. 3-fach destilliert, ist dieser Gin auf Basis von Wacholderbeeren und weiteren facettenreichen Ingredienzen, Handwerkskunst und Wacholdertradition in neuem, modernem Gewand.

Friedrichs Dry Gin ist ein deutscher Gin, der nach 250-jähriger Wacholdertradition in Steinhagen über Kupfer gebrannt wird. Curaçaoschale, Süßholzwurzel, Rosmarin, Sternanis, Orangen-, Jasmin- und Lavendelblüten machen diesen Gin einzigartig.

www.schwarze-schlichte.de

TONIC MONACO

Wie bei allen Aqua Monaco Mixern bildet hochwertiges Aqua Monaco Mineralwasser die Grundlage des Getränks. Dazu stoßen: herbes Chinin, natürliche Zitronen- extrakte und weitere ausgesuchte Aromastoffe. Extra viel fein perlende Kohlensäure macht es zu einem idealen Mixer für Longdrinks. Pur serviert, auf Eis und mit einer Zitronenscheibe, wird Tonic Monaco zu einer leichten Erfrischung für zwischendurch.

www.aquamonaco.com

BEEFEATER LONDON DRY GIN

Mit ihrem würzig-süßen Geschmack geben Wacholderbeeren Beefeater London Dry Gin seine signifikante Note. Nur die besten Beeren aus Italien, Serbien und Mazedonien werden für die Produktion verwendet. Die Koriander-Samen, die Beefeater seine Komplexität und sein nussiges Aroma verleihen, werden aus Rumänien, Russland und Bulgarien importiert. Erst aromatisch bis süß, dann bitter und ein wenig erdig ergänzen die Wurzeln und Samen der Angelika die Geschmackskomposition. Aus Sevilla stammen die saftigen Orangen, deren Schale zu Beefeaters außergewöhnlich fruchtigem Geschmack beitragen. Abgerundet wird das Ergebnis durch die Zugabe aromatischster Zitronenschalen aus Spanien. In einem gewissenhaft ausgeführten Prozess werden diese Beefeater Zutaten weiterverarbeitet.

www.pernod-ricard.de

GOLDBERG TONIC WATER

Leichte Süße kombiniert mit einem Hauch frischer Zitrone endet in einem überraschend bitteren und erwachsenem Finale. Das natürliche Chinin, die frischen Fruchtaromen und das aufregende Prickeln der Kohlensäure geben dem Tonic einen erfrischend anderen Charakter.

www.goldberg-sons.com

HAYMAN'S SLOE GIN

Er wurde vor über 150 Jahren erfunden und wird bis heute in liebevoller Handarbeit destilliert. Der einzigartige, langsame Destillationsprozess gibt den Aromen genügend Zeit, um sich voll auszubilden. Drei Monate im Jahr dreht sich alles um die Herstellung des traditionellen, rubinroten Schlehengins. Der Sloe Gin bietet eine Geschmacksexplosion und begeistert mit den Farben, Aromen und Geschmacksnoten des Winters.

www.sierra-madre.de

FEVER-TREE AROMATIC TONIC

Verantwortlich für den kräftigen Rosaton des Aromatic Tonics sind Extrakte der Angostura Rinde. Sie verleihen diesem Mixer seine wunderbar erfrischenden Bitternoten. Ergänzt wird das Aromenspiel von exotischen Gewürzen, frischem Zitrus und feinem natürlichen Chinin aus dem Kongo. In Großbritannien ist die Kombination von Gin, Tonic und Angostura unter dem Namen Pink G&T bekannt und erfreut sich dort großer Beliebtheit.

www.fever-tree.de

ELEPHANT GIN

Elephant Gin ist ein junger London Dry Gin aus Deutschland, der auf höchste Qualität und 14 sorgsam ausgewählte Botanicals setzt. Inspiriert von der Natur Afrikas vereint Elephant Gin seltene afrikanische Zutaten wie die Frucht Baobab und ein scharf blumiger afrikanischer Wermut mit frischen Äpfeln aus deutschem Anbau. Sein feines Wacholderaroma entfaltet sich mit unvergleichlichen Noten von Bergkiefer und anderen Kräuternuancen. Das Ergebnis ist ein äußerst komplexes Bouquet mit auffallend samtig-mildem Geschmack. Elephant Gin kann sowohl pur als auch in Long Drinks und Cocktails genossen werden.

www.sierra-madre.de

FENTIMANS INDIAN TONIC

Fentimans Tonic Water kommt aus dem englischen Northumberland. Eine schmackhafte Mischung aus Chinin und fermentierten Extrakten aus Wacholderbeere, Kaffirlimettenblätter und Zitronengras.

www.fentimans.de

NAPUE RYE GIN

Die wichtigsten Botanicals des Gins sind fest mit der finnischen Natur verwachsen. Sanddorn, Cranberrys, Birkenblätter und Mädesüß verleihen der Spirituose das Aroma und den Geschmack von frühmorgendlichem Nebel und Tautropfen auf finnischen Wiesen. Kühl wie die finnische Nacht, aber mit der Hitze von Roggen und der Mitternachtssonne, präsentiert sich das Produkt wie kein anderer Gin. Mixen Sie Ihren Napue & Tonic mit einem Zweig Rosmarin, einigen Cranberrys und Tonic Water. Bei der IWSC 2015 als „Best Gin for Gin & Tonic" gekürt.

www.sierra-madre.de

FEVER-TREE INDIAN TONIC

Durch die raffinierte Mischung pflanzlicher Aromen mit Wasser und hochwertigstem Chinin aus dem östlichen Kongo haben wir ein wohlschmeckendes, natürliches und preisgekröntes Premium Indian Tonic Water mit einem einzigartig reinen und erfrischenden Geschmack und Aroma hergestellt. Es eignet sich besonders zur Abrundung erstklassiger Gins und Wodkas.

www.fever-tree.de

NOUAISON GIN

Kraft und Eleganz gepaart mit einem einzigartigen Herstellungsverfahren vereint Nouaison Gin in wahrer Perfektion. Ausgesprochen aromatisch und aussagekräftig, doch gleichzeitig auch weich und rund, strebt der aus Trauben destillierte Nouaison Gin danach, mit seiner innovativen Persönlichkeit und seiner Kombination aus der Eleganz von Trauben und würziger Komplexität die Industrie ordentlich aufzumischen.

Tief mit der Welt der Barkeeper verwurzelt, bildet Nouaison Gin die ideale Grundlage um klassischen Cocktails das gewisse Etwas verleihen.

www.sierra-madre.de

FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC

Durch die Mischung verschiedenster Öle von Früchten und Kräutern, gesammelt an den Mittelmeerküsten, und dem qualitativ hochwertigstem Chinin von den Fieberbäumen des östlichen Kongo, wurde hier ein einzigartiges, vorzügliches Tonic Water entwickelt. Perfekt zu Gin und Wodka.

www.fever-tree.de

BLUE GIN

Von den 27 Botanicals ist Wacholder ist der wichtigste Bestandteil. Die Beeren werden nur im frischen Zustand verwendet und stammen aus der jeweils letzten Ernte. Ihr Aroma muss vor allem frisch und typisch mediterran-würzig sein.

Weitere Zutaten sind Zitronenzesten, Angelikawurz, Koriandersamen, Kurkuma, Süßholzwurzeln und noch viele mehr. Das Quellwasser, mit dem der BLUE GIN angereichert wird, stammt von einer Mühlviertler Alm im Norden von Oberösterreich.

Man benötigt besonders kalk- und natriumarmes Wasser, darüber hinaus sollte es möglichst weich, mild und nicht zuletzt regional sein. BLUE GIN wird dreimal destilliert.

www.bluegin.cc

FEVER-TREE ELDERFLOWER

Ein leichter, spitzfindiger Charakter durch den zarten und süßlichen Geschmack von Holunder mit der perfekt ausbalancierten und leichten Bitterkeit des Chinins. Der erfrischende, blumige Geschmack, verleiht dem klassischen Gin Tonic eine sommerliche Note

www.fever-tree.de

FINSBURY PLATINUM GIN

FINSBURY Gin ist eine der ältesten bekannten Gin-Marken aus Großbritannien, die heute noch hergestellt wird. Nach einer seit 1740 wohlgehüteten, geheimen Rezeptur hergestellt, wird FINSBURY 47% aus allerbestem Getreide 6-fach destilliert. Der Grund für den hohen Alkoholgehalt: Bei 47%vol entwickeln sich die Aromen von Wachholderbeeren – sowie die Aromen der ebenfalls behutsam in den Herstellungsprozess von FINSBURY Gin integrierten exotischen Früchten und feinsten Kräutern – besonders intensiv. Das aufwendige Single-Batch Destillationsverfahren sorgt zusätzlich für Ausgewogenheit und Perfektion.

www.borco.com

SCHWEPPES INDIAN TONIC

Ein wahrer Kosmopolit. International geschätzt für seinen charismatischen Auftritt und seinen souveränen Geschmack. Das 1870 eingeführte Indian Tonic Water setzte sich besonders schnell bei den Briten in Indien durch, da das enthaltene Chinin vorbeugend gegen Malaria wirkt. Heute wirkt der Klassiker vor allem erfrischend.

www.schweppes.de

MARX GIN BAYERNDRY

Der organic - MARX GIN, BayernDry zeichnet sich durch seinen dominanten Wacholder Geschmack mit mediterranen Zitrus-Noten aus. Der Wacholder wird mit Zitronengras, Zitronen- und Orangenschalen und diversen biologischen Kräutern und Zusätzen in unserer Brennerei für 6 Wochen mazeriert. Das charakteristische und intensive Aroma erhält der GIN durch die erneute Destillation mit allen biologischen Bestandteilen die bei der Mazeration als Zugabe verwendet wurden. Der GIN wird in mühsamer Handarbeit nach dem Prinzip und den Richtlinien des London Gin hergestellt und gebrannt.

www.wilhelmmarx.de

GOLDEN MONACO

Ein straightes Tonic Water, das die Spirituose im Vordergrund stehen lässt und noch dazu kalorienreduziert ist. Dazu stoßen viel Kohlensäure mit feiner Perlage und dezente Aromen von Kardamom und Wacholder. Golden Monaco unterstützt die eigene Note eines Gins ohne ihn zu verfälschen. Es entstand in enger Zusammenarbeit mit der Goldenen Bar in München.

www.aquamonaco.com

THE DUKE

Ein edles Produkt fängt mit der Auswahl seiner Zutaten an. So wird der THE DUKE Gin aus rein biologischen Rohstoffen hergestellt. Die vollmundigen Aromen unbehandelter Wacholderbeeren haben dazu den Ausschlag gegeben. Hinzu kommen Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Ingwer, Lavendelblüten, Kubebenpfeffer und weitere „Drogen", sodass insgesamt 13 ausgesuchte Kräuter & Gewürze diesen Gin ausmachen. Als typisch bayerisches Herkunftsmerkmal, betonen dabei vor allem zwei bestimmte Botanicals seinen Ursprungsort: Hopfenblüten und Malz.

www.theduke-gin.de

FEVER-TREE NATURALLY LIGHT INDIAN TONIC WATER

Es ist das weltweit erste vollkommen natürliche Tonic Water mit mehr als 50% weniger Kalorien. Die Kombination aus handgepressten Zitrusfrüchten, hochwertigstem Chinin aus dem Kongo und einer geringen Menge Fruchtzucker sorgt für ein köstliches, reines Geschmackserlebnis mit einer leichten Bitternote. Es passt perfekt zu Gin.

www.fever-tree.de

SORGIN, DER GIN DES WINZERS

Anders als bei üblichen Gins, die herkömmlicherweise auf Basis von Getreide oder Kartoffeln hergestellt werden, destilliert Francois Lurton dafür Sauvignon Blanc aus der Gascogne im Südwesten Frankreichs. Damit brachte er schon eine sehr frische Aromatik in das Basisdestillat. Gemeinsam mit seiner Partnerin Sabine Jaren entwickelte François nun eine besonders feine Mischung an „Botanicals": Grapefruit-Zeste, Zitrone, Veilchen, Ginster, Limetten-Zeste und Johannisbeerknospen. Sorgin nannten die Partner dieses Kreation, und sie spielen damit auf ein altes Wortaus dem Baskenland an, aus dem Sabine Jaren stammt: sorgin oder sorgina ist eine Magierin, eine Frau mit besonderen Eigenschaften, die betört und verzaubert.

www.wine-partners.at

GOLDBERG TONIC

Mit Nuancen von frischen Limonen, unterschwellige Süße entwickelt das Tonic ein überraschendes, leicht bitteres Finale

www.goldberg-sons.com

Sommer Tabak

TEXT: JENS MEYER, FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Was unterscheidet den Sommertabak von der Wintermischung? Macht eine Unterscheidung überhaupt Sinn? Unterwerfen sich die Rauchgewohnheiten der Jahreszeit? Wir versuchen das herauszufinden.

Dafür ist es am einfachsten die Statistik heranzuziehen, und diese sieht recht nüchtern aus. Allgemein wird Sommer wie Winter gleich geraucht, die Ausnahme bilden die Spitzen der flirrenden Hitze im August/September und des eiskalten Winters im Januar/Februar.

Die Pfeife liebt die kühle Jahreszeit, während die Cigarre die Wärme sucht. Doch der routinierte Pfeifenraucher zeigt sich hier deutlich gelassener und widerstandsfähiger als der empfindsam saisonal rauchende Connaisseur des zusammengerollten Tabakblattes. Wir Pfeifenraucher ruhen in uns mit der Gewissheit des höchsten Genusses.

Wir wissen: Die Vielfalt an Aromen und Geschmäckern wie wir sie im Bereich des Pfeifentabaks finden, ist einzigartig in ihrer Bandbreite.

Eine Pfeife ist eine Pfeife.

Sie bleibt uns erhalten, ist der einzige, wirkliche Freund, versüßt uns immer wieder aufs Neue unsere Stunden mit Wohlgefühl und Entspannung. Wellness für die Seele.

Die hier näher betrachteten Probanden, überzeugen durch ihre Leichtigkeit und Frische, gerade im Hinblick auf den Genuss zur wärmeren Jahreszeit. Einzige Ausnahme bildet der Skiff Mixture. Hier wollen eigene Vorurteile überwunden werden, um zu dem verblüffenden Schluss zu kommen: Rauchiger Tabak funktioniert wunderbar im Sommer.

BEWERTUNGSSYSTEM

80-85 *Punkte nicht empfehlenswert*
86-90 *empfehlenswert* | **91- 95** *große Klasse*
96-100 *Hochgenuss*

Unser Autor Jens Meyer leitet seit 2007 das Haus Pfeifen Huber in München. Gegründet wurde das Unternehmen 1863 und wird heute in vierter Generation von Georg Huber geführt. Jens Meyer bietet dort auch Einsteigerseminare. Weitere Informationen: www.pfeifen-huber.de

Ocean Blue — 96 Punkte

Diese Mischung ist Premium und bewegt sich in der aromatischen Raffinesse von Anis-Sambuca und Lakritze auf den höchsten Gipfeln des Genusses. Die betörende Aromatik setzt sich fort im Geschmack, selten gehen Duft und Geschmack so eng ineinander über. Süß, schwebend leicht, mit verzückender Länge und langem Nachklang. In Preis und schlichter Verpackung ein Tiefstapler. Der Champagner unter den Schaumweinen.

Einzigartig und unverkennbar in Duft und Geschmack.
Genug der Lobgesang. Gibt es Kritik? Die Aromatik ist intensiv und setzt sich im Pfeifenkopf ab, es ist also zwingend notwendig sich eine neue Pfeife nur für diesen Tabak zuzulegen. Es gibt Schlimmeres.

50 Gramm Pouch 9,10 €. Stärke: Leicht. Aromatisierung: Hoch.

Poul Winslow No. 1 — 95 Punkte

Seit nun mehr 20 Jahren auf dem Markt hat diese Mischung nichts an Aktualität verloren. Die raffinierte Kombination von Kokos, Vanille, Pflaume und einem Hauch Jamaika Rum zeigt, dass der angesagte Pfeifenmacher unserer Zeit ein Händchen für Tabak besitzt.

Im Duft sanft, arrangieren sich die einzelnen Aromen zu einem gut eingespielten Orchester und halten den Spannungsbogen hoch. Kokos wird eingewoben von zarter Fruchtigkeit während der Rum für die Finesse sorgt. Beste Voraussetzungen für ungetrübten Rauchgenuss. Ein Leisetreter-man reiche mir die Pfeife.

100 Gramm Dose 20,50 €. Stärke: Leicht. Aromatisierung: Hoch.

Exclusiv Mixture No. 2 — 94 Punkte

Durch gesetzliche Regelung musste auch dieser Name geändert werden. Vormals: Wild Mango. Uns erwartet also Frucht. Die Mischung wird dominiert von dunklem Virginia und Black Cavendish, körnig in der Struktur, mit Flake Anteilen durchsetzt. Dabei kurz geschnitten und einfach zu stopfen. Ein perfektes visuelles Erlebnis.

Die Mango ist dezent eingeflochten in einen weichen und gleichzeitig sanften Genuss. Im Rauchverlauf setzt sich die Frucht durch ohne laut zu werden. Süffig im Geschmack. Der günstige Preis kürt diese Mischung zum Preis/Leistungstipp für preisbewusste Raucher ohne Abstriche in der Qualität hinnehmen zu müssen. Für nicht enden wollende Sommerabende.

50 Gramm Pouch 6,40 €. Stärke: Leicht. Aromatisierung: Medium.

Robert McConnell Code: Relax — 94 Punkte

Eine weitere Neuheit, die durch die gelungene Gestaltung, den Blick auf sich zieht. Er stammt aus dem gleichen Mutterhaus wie der Rattray´s Summer, ist aber nicht limitiert. Goldener Virginia aus Kenia wird mit Black Cavendish abgerundet. Duftet nach Vanille- Rum mit der typischen Eigensüße der Tonkabohne, die als beliebter Aromaträger wieder öfter Verwendung findet.

Zur Krönung soll alles abgerundet sein mit Grapefruit, Grünem Apfel und einem Spritzer Bénédictine-Likör. Ab hier wird es schwierig zu folgen, die Aneinanderreihung klingt jedoch verführerisch und gibt in der Gesamtheit eine plausible Kombination. So auch im Rauch. Mundfüllend weich mit vernehmlicher Süße und betörendem Raumduft. Ein Premiumtabak der den im Vergleich höchsten Preis gerecht wird. Hilft Ihnen über Regentage im Sommer hinweg.

100 Gramm Dose 24,80 €. Stärke: Leicht. Aromatisierung: Hoch.

Vauen No. 21 Piemont Blend **94** *Punkte*

Das Rotwein und Tabak gut harmonieren ist jeden Pfeifenraucher hinlänglich bekannt. Vauen geht einen Schritt weiter und fusioniert gleich Tabak und Wein. Der Kater bleibt aus, dafür werden wir verwöhnt mit dem duftigen Aroma von Brombeeren, Schwarzkirsche und eingekochten Früchten. Geschmacklich ist die Frucht deutlich präsent, umgeben von einer kühlen Frische. Dabei bleibt die Süße stets präsent und sorgt für entspannten Rauchgenuss.

50 Gramm Dose 12,50 €. Stärke: Leicht. Aromatisierung: Hoch.

Rattray´s Summer Edition 2018 **93** *Punkte*

Virginia, Burley, Black Cavendish- diese Basistabake bilden das Gerüst jeder gängigen aromatischen Mischung. So auch hier. Zugefügt werden nach Herstellerangaben Vanille- und nun horcht man auf: Zitrone und Ingwer. Nach dem Anzünden entfaltet sich eine typische Cremigkeit zu der im Rauchverlauf Fruchtaromen mit hineinfließen. Ingwer und Zitrone sind nicht definiert erkennbar, was weder verwundert noch uns in Erstaunen versetzt. Die Harmonie der Mischung überzeugt. Während der Geschmack von Cremigkeit getragen wird, kommt in der Raumnote die Fruchtigkeit zum Vorschein. Ein moderner Tabak, der zum Erscheinen der Ausgabe durch die Limitierung nicht mehr überall verfügbar sein wird. Laufen Sie los.

100 Gramm Dose 23,80 €. Stärke: Leicht. Aromatisierung: Hoch.

Mac Baren Classic Flake, Flake Cut **93** *Punkte*

Vanille in Kuchenform, die Dänen machen es vor. Der Genuss beginnt beim Start, dem Öffnen der Dose und dem Auseinandernehmen des Papiers. Hier liegen sie nun vor uns: Perfekt gepresste Flake Scheiben, sauber auf einander geschichtet und ein zartsüß-duftig-würziges Aroma verbreitend. Heu, Karamell und Vanille zeigen uns den Weg. Im Geschmack zeigt sich die typische Virginia Würze mit einhergehender, kühlender Vanille.
Interessant für Virginia Liebhaber, für den Anhänger hocharomatischer Mischungen nicht unbedingt geeignet. Eine Spezialität unter Standardmischungen. Wir lieben die Vielfalt, nicht die Einfalt.
Vorsicht: Leicht zu verwechseln mit dem Virginia Flake Cut.

50 Gramm Dose 10,75 €. Stärke: Leicht bis medium. Aromatisierung: Medium.

Samuel Gawith: Skiff Mixture **92** *Punkte*

Dieser im sanften Strom dahingleitende Segler symbolisiert auf angenehmste Weise den Sommer: Nostalgie, Sehnsucht, Leichtigkeit – alles ist im Fluss. Wir lassen uns davontragen von Flue Cured Virginia (steht übersetzt für wenig Nikotin und viel Süße), Oriental und Turkish Anteilen versetzt mit einer dezenten Prise Latakia. Die Mischung ist angenehm langfaserig geschnitten und verströmt den Duft von würzigen Rauch, einem Hauch Süße und Muttererde. Wie dem abgebildeten Segler bewegt uns nur die Natur voran, keine zugefügten Aromen beeinflussen den Genuss dieser erdig, rauchig, würzigen Mischung mit durchaus mittlerem Körper. Geschmacklich überraschenderweise kein Leichtgewicht, dieser Engländer hat Tiefgang, wechselt sich ab in Nuancen der Würze und Rauchigkeit, die jedoch lediglich einen schmalen Rahmen bildet. Hier kommen die Orientanteile ins Spiel und sorgen für zusätzliche Finesse und Farbe. Also nichts für Sonntagssegler.

50 Gramm Dose 13,85 €. Stärke: Medium. Aromatisierung: Niedrig.

John Aylesbury No. 666 **91** *Punkte*

Diese Mischung hat ihren festen Anhängerkreis und gehört mit zu den ältesten Blends der 1974 gegründeten Einkaufsgruppe, um den englisch anmutenden Namen Aylesbury. Der Loose Cut ist kurz bis mittelfaserig geschnitten und vereinigt Virginia Blattgut mit Black Cavendish. In der Nase, Noten von gebackenem Kuchen und kandiertem Früchtekompott. Altmodisch im besten Sinne. Die gewählte Verpackung (Pouch) macht das Stopfen einfach, der Tabak gleitet weich durch die Finger, nach dem Befeuern stellt sich eine mollige Süße ein, die nie aufdringlich wirkt. Ein Tagesbegleiter im besten Sinne.

50 Gramm Pouch 7,80 €. Stärke: Leicht. Aromatisierung: Medium.

John Aylesbury Summer Edition 2018 **89** *Punkte*

Bereits zum dritten Mal erscheint diese, nur über die Sommermonate erhältliche Edition und verwöhnt mit tropischen Früchten und Citrusduft. Das Tabakbild ist klassisch, Virginia wechselt sich ab mit Burley und Black Cavendish, während der Schnitt breit gehalten ist. Die knackige Fruchtigkeit setzt sich im Geschmack fort, dieser Blend ist hocharomatisch und leicht. So wollen wir es haben. Ein typischer Vertreter in modernen Zeiten.

Doch in der Bildgestaltung und dem verwendeten Grundtabak, sind andere Hersteller dieser Mischung voraus. Schade.

100 Gramm Dose 21,60 €. Stärke: Leicht. Aromatisierung: Hoch

Rauchen ist tödlich

Marco Schum in seiner Casa del Habano in München

»Die Casa war eine echte Umstellung«

ENDLICH GIBT ES AUCH IN MÜNCHEN EINE CASA DEL HABANO. UND DER BETREIBER IST EIN ECHTER ZIGARRENPROFI: MARCO SCHUM. MIT TABAK IST ER EIGENTLICH SCHON AUFGEWACHSEN. SCHLIESSLICH HATTE SEIN GROSSVATER EINE PFEIFENFABRIK.

INTERVIEW: PETER GABLER FOTOS: HEINZ PUTSCHIES

Seit 1. April 2017 hat auch München seine Casa del Habano. Für jeden Zigarren-Aficionado ist eine Casa das Allerheiligste. Was für den Katholiken der Petersdom ist für den Zigarrenraucher die Casa. Einziger Unterschied: Den Petersdom gibt es nur einmal, die Casa del Habano allein in Deutschland 14 mal.

La Casa del Habano ist die Bezeichnung der am besten mit Habanos sortierten Tabakfachgeschäfte weltweit. Das Franchise-Unternehmen ist im Besitz von HABANOS S.A. und bietet ausschließlich von ihnen produzierte und autorisierte Produkte an. Dazu zählen neben den Zigarren und Zigarillos auch edle Accessoires. Das erste Fachgeschäft unter dem Label La Casa del Habano weltweit öffnete übrigens 1990 im mexikanischen Cancún seine Pforten.

Die Casas garantieren dem Liebhaber nicht nur die Originalität der Produkte, sondern offerieren stets auch ein vollständiges Sortiment an Habanos-Marken und -formaten sowie anderen Produkten für Connaisseure, die sie über die jeweiligen Exklusivimporteure der Länder beziehen.

fine tobacco: Marco Schum, ich behaupte mal, dass jeder, der sich schon mal mit edlen Zigarren beschäftigt hat, Sie in erster Linie mit dem Namen Dallmayr in Verbindung bringt.

Marco Schum: Das ist auch nicht weiter verwunderlich. Schließlich haben meine Mannschaft und ich 23 Jahre die Tabakabteilung gemanagt. Und die war, wie ja alles bei Dallmayr, im hochpreisigen Segment angesiedelt. Aber man konnte dort auch seine Zigaretten kaufen...

ft: ...ich erinnere mich, dass ich damals bei Dallmayr immer Boyard-Zigaretten gekauft habe. Ich glaube, die gab es woanders garnicht.

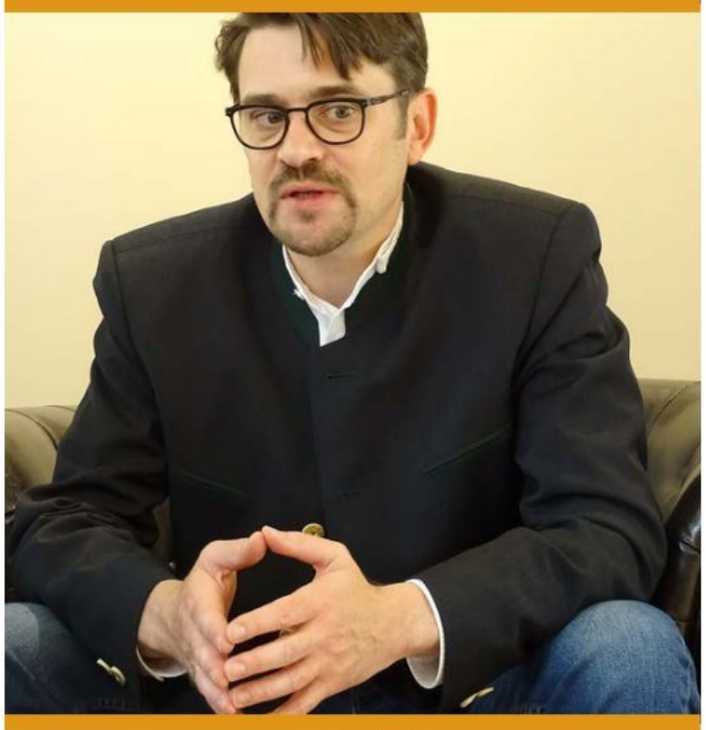
MS.: Sehen Sie, Dallmayr war schon immer ein Spezialitätenladen, auch bei Zigaretten. Aber jetzt hat die Firma eben das gastronomische Angebot vergrößert und dafür die Tabakabteilung geopfert. Man darf dabei nicht vergessen, dass wir hier von einer 1a-Lage für die Laufkundschaft sprechen.

ft: Und Sie mussten sich jetzt nach einem neuem Standort umsehen?

MS: Eigentlich bin ich schon seit 10 Jahren auf der Suche nach einem geeigneten Standort für eine Casa. Dallmayr kannte meine Pläne. Die Räume in der Ledererstrasse sind mir eigentlich in die Arme gefallen. Die Vermieter kenne ich schon seit 20 Jahren. Die sind sehr, sehr fair. Wer hier mietet bleibt in der Regel ewig. Ich bin hier erst der zweite Mieter.

ft: Aber die zentrale Lage wird ja schon auch ein bißchen was kosten?

MS: Ich denke imer daran, dass die gegenüberliegende Seite das Doppelte kostet.



ft: Nun haben Sie hier ja auch weniger Laufkundschaft?

MS: Da mussten wir uns auch vom Kopf her erstmal umstellen. Vom ständigen Parteienverkehr, sag ich jetzt einfach mal, bis hierher, wo schon mal 20 Minuten kein Kunde im Laden ist. Aber dafür ist der Pro-Kopf-Umsatz deutlich gestiegen. Man hat mehr Zeit sich mit dem Kunden zu beschäftigen. Aber auch die Kunden mussten sich um stellen und feststellen, dass hier nix mehr zag, zag geht. Und dass die schon mal weltweit anrufen, wenn sie etwas unbedingt haben wollen, wie einen der 1966 Cohiba-Humidore für 4000 Euro, den wir leichtsinnig in Netz gestellt haben. Das werden wir beim nächsten sicher nicht mehr machen, wenn wir überhaupt einen bekommen, da die auf alle Casas weltweit verteilt werden.

FINE TOBACCO Redakteur Peter Gabler mit Marco Schum

ft: Was muss man beachten, wenn man eine Casa aufmachen will?

MS: Nur die Quadratmeterzahlen vom begehbaren Humidor sind vorgegeben und vom Verkaufsraum. Und das natürlich nur kubanische Zigarren verkauft werden. Und ansonsten

brauchen sie nur viele Genehmigungen und viele Stempel. Kubaner lieben Stempel. Und als Franchise-Unternehmer müssen sie halt noch bezahlen. Aber im Ernst: Die schauen natürlich schon, ob sie auch geeignet sind. Schließlich vertreten sie ja auch Kuba!

ft: Wo rauchen Sie, wenn Sie zuhause sind?

MS: Auf der Terrasse. In erster Linie natürlich wegen meiner drei Kinder.

ft: Haben Sie eine Lieblingszigarre?

MS: Eine Hoyo de Monterey Reserva hat mich einmal extrem begeistert.

ft: Gibt es eine Hitliste der meistverkauften kubanischen Zigarren?

MS: Partagas, Romeo y Julieta, Montecristo.

ft: Vielen Dank Marco Schum für dieses Gespräch. Zigarrenraucher sind halt doch die besseren Menschen.

Dolce Vita

Ob Whisky im Hamburger Hafen, Wein am Tiefenbachgletscher oder Cigarren in einem Kloster in der Toskana – es gibt sie noch, die Plätze, die das Leben süß machen.

Lucca / Italien

Sinnbild italienischer Genusskultur

Italiens größte und älteste Zigarrenfabrik, die Manifatture Sigaro Toscano (MST) feiert in diesem Jahr ihr 200-jähriges Jubiläum. Die Toscano ist untrennbar mit der Geschichte der Toskana und seiner Bewohner verbunden. Längst schon gehört diese würzig-aromatische Zigarre zum italienischen Dolce Vita, genau wie Espresso und Grappa, dazu. Dabei ist die Toscano durch zahlreiche „prominente" Finger gewandert, von Guiseppe Garibaldi über Giacomo Puccini, bis zu Burt Lancaster, Marcello Mastroianni und Paolo Sorrentino.

Der deutsche Vertriebspartner Arnold André war durch die Geschäftsführer Rainer Göhner (zweiter von links) und Thomas Strickrock (Mitte) und Produktmanager Jochen Limberg (rechts) vertreten.

Gemäß dem Motto Tradition verpflichtet hat Toscano zum Jubiläum Vertriebspartner rund um den Globus eingeladen, diesen Anlaß stilvoll zu feiern. Nach einem informativen und imposanten Besuch der Fabrikation lud man ins altehrwürdige „Real Collegio Lucca" ein um unter Beweis zu stellen, was italienische Lebensart ist. Nach einer angenehm kurzen Festrede durften Spitzenköche ihr Können unter Beweis stellen – und zeigten mit einem kreativen Sieben-Gänge-Menü dass die italienische Küche mehr zu bieten hat als das, was man vom Italiener um die Ecke kennt. Die stilvollen Klostermauern waren mit aufwendigen Lichtinstallationen in eine eigene Welt verwandelt – und die einzelnen Gänge des Menüs wurden durch animierte Beamer-Projektionen auf den Tischen – zum kulinarischen und visuellen Erlebnis. Nachdem es sich natürlich um eine geschlossene Gesellschaft handelte, durft auch nach Herzenslust geraucht werden. Eine Tatsache, die man inzwischen in unseren Breiten nicht mehr gewöhnt ist. Nach dem vorzüglichen Menü sorgte eine Bar mit ausgefallenen Cocktails und ausgewählten italienischen Weinen für einen stilvollen Fortgang des Abends. Begleitet von einem Jazz-Quartett ergab sich so manches internationales Expertengespräch. Wen wundert es, drehten sich die meisten Themen rund um die Cigarre. Für viele kamen die vier Shuttle-Busse in die Hotels dann auch viel zu zu früh, denn man hätte den gelungennen Aben zu gerne noch etwas verlängert.

Die offenen Innenhöfe „verziehen" auch, dass recht kräftig den Toscanos gehuldigt wurde – eine inzwischen ungewohnte Menü-Begleitung.

Italiener können nicht nur Cigarren – sie können auch Jazz. Eine stilvolle Untermalung der überaus gelungenen Veranstaltung.

Jura Whisky Festival im Hamburger Hafen

Bereits zum fünften Mal verwandelte sich der Hamburger Museumshafen in Oevelgönne Ende Mai in ein kleines Stück der schottischen Hebriden-Insel Jura – die Heimat einer der besten Single Malts.

Angelehnt ist das Whisky Fest an das jährlich auf der Isle of Jura und der benachbarten Insel Islay stattfindenden Tastivals, welches ein Teil des einwöchigen Musik- und Whiskyfestivals „Feis Isle" ist. In den letzten Jahren wurde eigens zu diesem Festival eine limitierte Abfüllung kreiert. Doch dieses Jahr liegt der Fokus auf den fünf neuen Qualitäten Jura Journey, Jura 10, Jura 12, Jura Seven Wood und der 18 Jahre alte Jura, die erst vor wenigen Wochen auf den Markt gebracht wurden.

Hamburg und Jura verbindet die Nähe zum Wasser. Direkt an der Elbe vor der malerischen Hafenkulisse sorgten Live-Musik, ein Barbier und Tattoo Artist sowie großartiges Essen für eine entspannte Atmosphäre, um bei einem edlen Dram Jura Whisky (Gälisch: Schuss) die außerordentliche Handwerkskunst und das Gemeinschaftsgefühl zu zelebrieren.

Das Wetter war phantastisch und mehr als 1.000 Besucher chillten auf den Pontons und genossen den Sommertag in einem der größten Häfen der Welt – zum Abschluss lief dann noch die Queen Mary 2 aus ... ein schöneres Bild im Hamburger Hafen kann es kaum geben.

Chillen auf den Pontons im Hamburger Museumshafen Oevelgönne

ANYTHING BUT GENTLE

CORRIDA. DIE MARKE MIT DEM STIER HAT KRÄFTIGEN ZUWACHS BEKOMMEN.

CORRIDA
ANYTHING BUT GENTLE

WWW.CORRIDA-CIGARS.COM

Sölden/Österreich

Drei Tage Hochgenuss

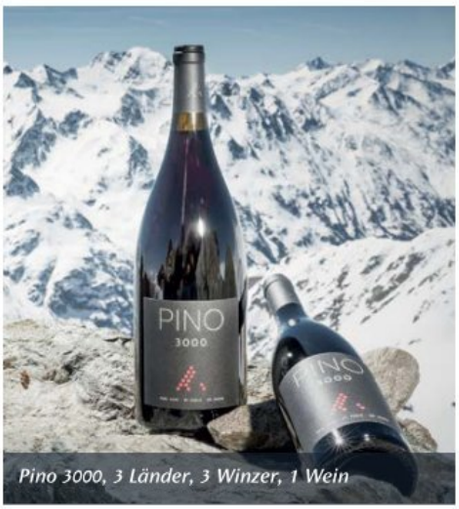
Bereits zum 17. Mal versammelte Hotelchefin Angelika Falkner Winzer und Spitzenköche zu ihrem kulinarischen Gipfeltreffen „Wein am Berg", dem bekanntesten Gourmettreffen in Österreich.

Angelika Falkner mit den Köchen

Jedes Gericht bekommt den finalen Touch

Uwe Schiefer, Bernhard Ott, Fritz Wieninger (v.l.n.r.)

Es war schlichtweg grandios. Vom stahlblauen Himmel bis zu den Topweinen der österreichischen Winzerelite. Die 17. Auflage von „Wein am Berg" ist kaum mehr zu toppen. Wer an der Schneebar am Tiefenbachgletscher die herrlichen Weine verkostete, der kam vielleicht auch ins grübeln, ob er à la Hans Moser im früheren Leben nicht auch schon mal eine Reblaus gewesen ist. Denn die Qualitäten waren schlicht einzigartig. Garanten dafür war natürlich die Creme de la Creme der Österreichischen Spitzenwinzer. von den Renommierten Weingütern Burgenland die Winzer Feiler Artinger, Gesellmann, Kerschbaum, Umathum, Rittsteuer und Igler. Aus der Wachau kam Franz Hirzberger, aus dem Kamptal Bründlmayer und Hirsch, aus dem Weinviertel Roman Pfaffl, aus Wagram Bernhard Ott, aus



Pino 3000, 3 Länder, 3 Winzer, 1 Wein

Wien Fritz Wieninger, aus der Thermenregion Johanneshof Reinisch, aus dem Traisental Ludwig Neumayer, vom Neusiedler See das Weingut Velich, vom Südburgenland Uwe Schiefer, von der Steiermark Manfred Tement und Ewald Zweytick. Zu guter Letzt durften natürlich die hochwertigen Edelbrände von der Schnapsbrennerei Reisetbauer nicht fehlen. Und gekocht wurde natürlich auch. Von Stefan Speiser (Apron in Wien), Roland Huber (Le Ciel in Wien), Jason Atherton (Pollen Street Social in London) Hywel Jones (Hywel Jones by Lucknam Park in Colerne - GB), James Baron (Hotel Tannenhof in St. Anton am Arlberg), Hansjörg Haag (Konditorei Haag in Landeck) sowie der Haubenkoch vom „Central" Gottfried Prantl, der nach 30 Jahren in diesem Hause in den wohlverdienten Ruhestand geht.

SEI SO FREI

Sollen, müssen, können – Du allein entscheidest, wann es Zeit ist, das Hamsterrad anzuhalten. Nur Du legst fest, was Dir Lebensfreude, Vielfalt, Genuss und Selbstbestimmung bedeuten.
Sei so frei!

Erfahre mehr auf facebook.com/seisofrei.info

jti.com/germany

CARLOS ANDRÉ

COLLECTOR'S CUT Nº 1

Passion

»Unsere ganze Leidenschaft gilt
der unerschöpflichen Suche nach der einen, vollkommenen Komposition –
so kreieren wir für Sie wahre Schätze.«

Carl-Georg Lauterbach